



## MENU DU MIDI

[HORS JOURS FÉRIÉS]

**ENTRÉE, PLAT, DESSERT: 28€**

**ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT: 23€**

### LES ENTRÉES 7,50€

NOTRE ENTRÉE DU MOMENT (CONSULTEZ NOS ARDOISES)

\*\*\*\*\*

✓ ANNEAU FEUILLETÉ AU CAMEMBERT FERMIER, POMMES ACIDULÉES, COMPOTÉE D'OIGNONS & ÉCLATS DE PÉCAN

\*\*\*\*\*

MINI CROQUE D'ÉFFILOCHÉ D'AILE DE RAIE RÔTIE AU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL, FINE BÉCHAMEL CITRONNÉE AU VIN BLANC & PERLES DE YUZU

### LES PLATS 18,50€

NOTRE SUGGESTION DU MOMENT (CONSULTEZ NOS ARDOISES)

\*\*\*\*\*

LONGE DE THON, SAUCE VIERGE TIÈDE INFUSÉE À LA CORIANDRE, PURÉE DE CÉLERI À LA VANILLE DE MADAGASCAR & MOUSSE COCO CITRON

\*\*\*\*\*

FILET MIGNON DE COCHON BASSE TEMPÉRATURE AUX ABRICOTS, JUS RÉDUIT MIEL & THYM & POMMES DE TERRE GRENAILLES

\*\*\*\*\*

✓ "ORZO'TTO" CRÉMEUX À LA SCAMORZA FUMÉE, ASPERGES VERTES GRILLÉES & NOISETTES CROQUANTES TORRÉFIÉES

### LES DESSERTS 7,50€

NOTRE DESSERT DU MOMENT (CONSULTEZ NOS ARDOISES)

\*\*\*\*\*

GOURMANDISE AUX FRAISES, CHANTILLY, ÉCLATS DE SABLÉ BRETON, CRÈME ONCTUEUSE À LA FLEUR D'ORANGER & VOILE FRAISE & BAIES DE TIMUR

\*\*\*\*\*

MADELEINES AU CHOCOLAT, POIRES POCHÉES À LA VANILLE, PRALINÉ CROUSTILLANT AUX SÉSAMES & SAUCE CHOCOLAT À LA FÈVE TONKA

\*\*\*\*\*

AFFOGATO "AL CAFÉ", GLACE VANILLE & CHANTILLY PISTACHE

\*\*\*\*\*

CAFÉ GOURMAND

\*\*\*\*\*

THÉ GOURMAND

\*\*\*\*\*

ASSIETTE DE FROMAGES SÉLECTION DE LA FROMAGERIE LAMY AUX HALLES DE LIMOGES

**EN CAS D'ALLERGIES MERCI DE PRÉVENIR NOTRE ÉQUIPE**

**(PRIX TTC SERVICE COMPRIS)**