

La Tête de l'Art

Nous sommes très heureux de vous accueillir !!!

Allergies : Suite à la loi, nous sommes dans l'obligation d'indiquer les allergènes pouvant être contenus dans nos plats. Il y a tellement de pathologies différentes que nous ne pouvons pas tout citer. La communication, rien de mieux !!! Alors faites nous part de vos allergies & nous réadapterons vos plats.

Menu des Petits Artistes (Moins de 10 Ans)

Même plat que les grands en petite portion

9€ (Plat), 13€ (Plat, Dessert)

14€ (Entrée, Plat) 18€ (Entrée, Plat & Dessert)

Menu Fraicheur & de saison

25€ Plat & Dessert

30€ Entrée, Plat

35€ Entrée, Plat & Dessert

Les Entrées

- Fraicheur d'encornets & crevettes marinés
- Focaccia de saumon gravelax & fromage frais de Vars
- Gaspacho de tomates & tartine de jambon de pays
(Option végétarienne avec tartine de fromage frais)

Les Plats

- Poisson selon arrivage,
- Plat Végétarien du jour
- Magret de canard à la moutarde violette de Brive

Les Desserts

Menu Signature

35€ Plat & Dessert,

40€ Entrée, Plat

45€ Entrée, Plat & Dessert

- Cassolette de ris de veau façon Grand-mère
- Foie gras mi-cuit, Toast de pain de mie maison
- Focaccia de noix de saint Jacques, & fromage frais de Corrèze

Les Plats

- Filet de daurade royale, sauce vierge
- Carré d'agneau rôti au thym
- Pièce de veau, crémeux au vin de noix

Les Desserts :

Les Desserts

Afin de vous éviter une attente trop longue, il est préférable de commander les desserts en début de repas

- Assiette de 5 fromages & salade
- Crème brûlée à la vanille Bourbon
- Brioche façon pain perdu & crème glacée
- Assortiment de sorbets & glaces de l'Artisan Glacier Manouvrier
- Fondant au chocolat & crème glacée
- Chou craquelin Maison à la vanille cœur coulant caramel beurre salé
- Tacherin aux pêches de Doutezac & abricots rôtis au basilic