

# CARTE

## Entrées

- Tomates Mozzarella di Bufala 8.50€
- Salade de cabécou 8.00€
- Melon aux Griottines 9.00€
- Jambon cul noir Gaec Dufour 13.00€

## Plats

- Poisson du marché prix selon cours
- Magret de canard sauce aux cèpes 19.00€
- Côtelettes d'agneau 20,00€
- Ris de veau sauce au Vin Jaune et cèpes 24.00€
- Faux-filet limousin 19,00€

## Salades repas 15.00€

- Cabécou: salade, tomates, cabécou, noix
- Tomates-mozza: salades, tomates, mozzarella BURATA
- Melon: salade, melon, jambon de Pays, tomates confites

## Menu enfant moins de 12 ans 10.00€

1 plat (poisson ou viande) / 1 dessert / 1 sirop à l'eau

## Cuisine maison

Liste des allergènes disponible

## Desserts

-Assiette de fromage	8.50€
-Coupe Limousine Glace châtaigne, Liqueur de châtaigne, Chantilly	9.00€
-Coupe Côté Carine Glace vanille, Glace pistache, Griottines, Chantilly	9.00€
-Dessert du moment	7.50€
-Fraises Melba Glace vanille, fraises, coulis de fruits, chantilly	7.50€
-Pavlova à ma façon	7.50€



## Cuisine maison

Travaillant avec des produits frais, certains plats peuvent manquer ou demander un certain temps de préparation.

Glaces artisanales (Denis Gourdet/La Chouette Gourmande)

Viandes origine France, ris de veau origine UE