

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 de saison

27€ (Entrée, Plat) ou (Plat & Dessert)

33€ Entrée, Plat & Dessert

Les Entrées

- Poireau vinaigrette, Saumon fumé par nos soins & fromage frais de Vars,
- Croustillant de chèvre au miel de Perpezac le blanc (Végétarien)
- Pâté en croûte maison insert de foie gras
- Salade de poulpe, sauce vierge

Les Plats

- Poisson selon arrivage,
- Plat Végétarien du jour
- Filet de canette à la moutarde violette de Brive
- Paleron de bœuf braisé, sauce vin rouge émulsionné au foie gras

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

Les Plats

- Filet de daurade royale poêlé
- Souris d'agneau confite, jus corsé au thym

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
- 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
- Gratin de poires conférence en sabayon
- Brioche façon pain perdu, & glace