

LES ENTRÉES

GRAVLAX DE SAUMON AU LIMONCELLO & FLEURS SÉCHÉES,
CRÈME MONTÉE CITRON-SOJA & PERLES DE YUZU
11,80€

CROUSTILLANT D'ESCARGOTS BEURRE MAITRE D'HÔTEL & CHORIZO,
CRÉMEUX DE CHOU-FLEUR & NOISETTES TORRÉFIÉES
10,50€

🌿 VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS, DÉS CROUSTILLANTS DE FOCACCIA MAISON
À L'HUILE D'OLIVE FUMÉE & SHIITAKÉS SAUTÉS EN PERSILLADE
9,50€

LES PLATS

PRÉSSÉ DE JOUE DE BOEUF CONFITE EN PASTILLA, ABRICOTS MOELLEUX
SAUCE BOURGUIGNONNE AU CACAO & MOUSSELINE DE PATATE DOUCE, OIGNONS CRISPYS
22,50€

RISOTTO CRÉMEUX AU CURRY ROUGE THAÏ & CRÈME DE COCO,
GAMBAS RÔTIES À L'HUILE DE CACAHUËTE, CHIPS DE NORI À LA FLEUR DE SEL
24,80€

🌿 SPAGHETTI À LA CRÈME DE PARMESAN, SHIITAKÉS SAUTÉS EN PERSILLADE
& NOISETTES TORRÉFIÉES
19,80€

LES DESSERTS

CRUMBLE POMMES, POIRES & MYRTILLES AUX AMANDES,
CRÈME GLACÉE MAISON AU SÉSAME NOIR COMME UN SUNDAE
9,50€ (15 MINUTES D'ATTENTE)

"MENTHE 🍷 CHOCOLAT", ENTREMET GANACHE MONTÉE CHOCOLAT NOIR
& CRÉMEUX À LA MENTHE, GEL DE MENTHE PASTILLE & SPONGE CAKE
10,50€

AFFOGATO "AL CAFÉ", GLACE VANILLE & CHANTILLY À LA PISTACHE
8,00€

CAFÉ GOURMAND 7,00€ / THÉ GOURMAND 8,00€

L'ASSIETTE DE FROMAGE & SON MESCLUN
"FROMAGERIE LAMY HALLES-CENTRALES DE LIMOGES"
11,50€



EN CAS D'ALLERGIES MERCI DE PRÉVENIR NOTRE ÉQUIPE

🌿 PLATS VÉGÉTARIENS

PRIX TTC SERVICE COMPRIS

À LA CARTE
(DU JEUDI MIDI AU SAMEDI SOIR)