

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 GOURMAND AU CAMEMBERT FERMIER, POMMES ACIDULÉES,
COMOTÉE D'OIGNONS & ÉCLATS DE PÉCAN

CROQUE 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



"ORZOTTO" 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 À LA FLEUR D'ORANGER,
SABLÉ BRETON, LEMON CURD & 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)