



MENU ROUTARD 19 €

Non servi le soir, le week-end et les jours fériés

1 Entrée + 1 Plat ou 1 Plat + Dessert

à choisir dans les propositions ci-dessous.

MENU TOURISTIQUE 26 €

Servi midi et soir sauf le week-end et les jours fériés

1 Entrée + 1 Plat + Dessert

à choisir dans les propositions ci-dessous.

ENTREES:

Tête de veau sauce Ravigote.

Ou Beignets de morue à la sauce Aigre-douce.

PLATS:

Poisson du marché.

*Ou Crumble de Boudin noir, écrasé de pomme de terre
et pomme Limousine confite.*

DESSERTS:

Moelleux aux noisettes, crème Anglaise à la pistache.

Ou Fromage blanc battu au coulis de fruits Rouges.

Ou crème glacée.

MENU FILOU JUSQU'À 12 ANS 12 €

1 Plat + 1 Dessert (à choisir dans le menu ci-dessus.)

MENU GOURMAND 31 €

*1 Entrée, 1 plat, fromage et dessert à choisir
dans les propositions ci-dessous.*

MENU GASTRONOMIQUE 37 €

*1 entrée, 2 plats, fromage et dessert à choisir
dans propositions ci-dessous.*

Croustillant d'escargots à la tomate.

Ou Terrine de Foie Gras mi cuit, chutney aux abricots secs.



Poissons du marché.



Carré d'agneau rôti, jus aux petits légumes.

Ou Pavé de bœuf Limousin, crème de cèpes.



Pomme Limousine flambée au Calvados et chèvre frais

ou Brick de St Nectaire

accompagnée d'une salade verte.



Desserts à choisir dans les Gourmandises.

MENU DEGUSTATION 58 €

Amuse-Bouche.



*Foie Gras de Canard poêlé sur toast brioché
et compotée de Fruits Rouges.*



*Poêlée de Saint Jacques aux pommes
à la vinaigrette de Noisettes*



Poisson du marché.



*Entracte Glacé Limousin
(Glace marron et liqueur de châtaigne du limousin)*



Pavé de bœuf Limousin, crème de cèpes.



Pomme Limousine flambée au Calvados et chèvre frais



Profiteroles exotiques.