

## Menu Découverte

28 €

### *Pour débiter*

Oeuf parfait d'Armelle sur polenta crémeuse aux noisettes, pousses d'épinards et émulsion au thym

ou

Ballotine de lapin farcie aux pruneaux, crème d'avocats et de betteraves, confit d'oignons

### *Pour poursuivre*

Pavé de merlu à la plancha, écrasé de pommes de terre aux citrons confits, petits légumes et émulsion

ou

Filet mignon de porc et navets en déclinaison : mousseline au curry, billes étuvées et navets jaunes, jus réduit

**Notre plateau de fromages affinés 6,5€**

### *Les douceurs*

Crème brûlée à la vanille

ou

Tartelette aux fruits de saison, sorbet et espuma du moment

*Prix nets*

Porc : Origine France

Volaille : Origine France / Limousin

Foie gras : Origine France / Lot

\* Toutes nos préparations sont élaborées sur place, en cas d'allergie nous consulter



## Menu de la Treille

37 €

### *Pour débiter*

Foie gras mi-cuit, chutney pommes-coings-raisins, coing rôti, réduction de jus de pommes et raisins

ou

Queues de langoustines rôties, risotto crémeux, purée d'artichauts à l'huile de truffe, jus réduit et tuile de parmesan

### *Pour poursuivre*

Filets de gros rougets, mousseline de carotte, coquillages, jus façon Grenobloise, petites carottes et gnocchis au jus de persil

ou

Poitrine de volaille fermière farcie aux cèpes, échalote rôtie, patate douce en trois façons et jus réduit

**Notre plateau de fromages affinés 6,5€**

### *Les douceurs*

Figues en déclinaison : biscuit aux figue traité en pain perdu, figue pochée au vin rouge et au naturel, glace vanille

ou

Poire pochée farcie aux crumble de noisettes, ganache gianduja, crémeux poire, sauce pralinée et sorbet poire

*Prix nets*

### **Menu enfant**

Plat enfant et dessert (glace, sorbet ou fruits) 13€

Plat enfant et dessert du menu découverte 16€