

## Menu Découverte

28 €

### *Pour débiter*

L'œuf « Parfait » d'Armelle sur une purée de carottes à l'huile d'olive, légumes en crudité et jambon Serrano

ou

Tomates Mozzarella : Tomates d'Allasac, mozzarella fondante et croustillante, eau de tomates, tomates multicolores

### *Pour poursuivre*

Pavé de cabillaud sur une caponata, sauce piquillos, mousseline de courgettes, coulis de basilic

ou

Filet de canette cuit doucement, écrasé de pomme de terre, légumes d'été et jus au Cassis

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

### *Les douceurs*

Pêches cuites au four en lamelles sur un brownie chocolat, coulis et sorbet pêche

ou

Tartelette au fruits de saison sur une crème aromatisée à l'amande et sa glace vanille

*Prix nets*

**Veau** : Origine France / Limousin

**Canette** : 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*

Filet de rouget snacké et rafraichi sur un quinoa assaisonné, filets de sardine mariné, sauce yaourt-aneth et espuma escabèche

ou

Foie gras mi-cuit, chutney pomme-nectarine, réduction de jus de pomme et tranches de nectarines

### *Pour poursuivre*

Thon mi-cuit à la plancha et voile de lard "di colonnata" sur purée de fenouil à l'orange, haricots verts en deux textures, émulsion thym

ou

Médaille de veau basse température, polenta crémeuse, légumes du moment et sauce Périgueux

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

### *Les douceurs*

Autour de l'abricot: Clafoutis abricot, pain de Gênes en pain perdu et poêlée d'abricots, coulis et sorbet abricot

ou

Notre Mojito framboise: Macaron menthe, crémeux citron vert, framboises, espuma rhum blanc, coulis framboise, huile de menthe et sorbet Mojito

*Prix nets*

### **Menu enfant**

Plat enfant et dessert (glace, sorbet ou fruits) 12€

Plat enfant et dessert du menu découverte 15€