

## Menu Découverte

28 €

### *Pour débiter*

*Oeuf parfait d'Armelle sur salade de haricots verts ,  
mesclun, croûtons et bacon toasté*

*ou*

*Petits poivrons farcis de brandade, roquette et coulis  
de piquillos*

### *Pour poursuivre*

*Filet de dorade sébaste à la plancha, caponata  
sicilienne, pesto et émulsion au thym*

*ou*

*Pluma de porc Français, tomates rôties, polenta  
crémeuse et jus lié à la sauce tomate*

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

### *Les douceurs*

*Tiramisu à la pêche et son sorbet*

*ou*

*Nougat glacé chocolat, fruits confits, nougatine,  
éclats de pâte sucrée et fruits de saison*

*Prix nets*

Pluma : Origine France

Veau : 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, pêches pochées au porto et  
romarin, réduction de porto et pêche au naturel*

*ou*

*Queues d'écrevisses sur un quinoa frais, légumes  
d'été crus et cuits, jus des têtes réduit*

### *Pour poursuivre*

*Filet de turbo rôti, mousseline de courgette,  
légumes du moments, coquillages et émulsion*

*ou*

*Médailillon de veau du Limousin, longs macaronis  
et tomate concassée, artichaut barigoule et jus à  
l'huile de truffes*

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

### *Les douceurs*

*Framboises et Pistache: Biscuit pistache,  
Framboises crues et en marmelade, glace pistache  
et coulis framboise*

*ou*

*Coque de macaron au crémeux yuzu/basilic,  
abricots frais et en compotée, coulis yuzu, sorbet  
abricot*

*Prix nets*

### ***Menu enfant***

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

*Plat enfant et dessert du menu découverte 16€*