

## Menu Découverte

28 €

### *Pour débiter*

*Oeuf parfait d'Armelle sur un lit d'épinards et épeautre crémeux, sauce meurette*

*ou*

*Assiette végétale : rouleaux de printemps au quinoa et légumes sur butternut confit, avocat et artichaut poivrade, coulis de poivrons rouges*

### *Pour poursuivre*

*Filet d'eglefin sur une fondue de poireaux, légumes racines et émulsion betterave*

*ou*

*Tranche de Lomo de porc, purée de haricots blancs, petits légumes et jus réduit*

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

### *Les douceurs*

*Tatin revisitée: Pommes caramélisées sur crémeux caramel, mousse vanille et feuilletage, sauce caramel beurre salé et glace vanille*

*ou*

*Traditionnelle tarte citron et meringue sèche, coulis et sorbet citron vert*

*Prix nets*

Boeuf : Origine France / Limousin

Porc : Origine France

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, pomme mangue: Chutney pomme-mangue, tranche de mangue rôtie, jus de pomme réduit et coulis de mangue*

*ou*

*Noix de Saint Jacques rôties, risotto et girolles, émulsion de jus de champignons*

### *Pour poursuivre*

*Médailillon de lotte roulé au bacon, mousseline de céleri et choux rouge, sauce vin blanc*

*ou*

*Filet de bœuf basse température, croustillant de joue de bœuf, carottes fondantes et en purée, jus réduit et espuma moutarde*

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

### *Les douceurs*

*Macaron crémeux passion et cœur pistache, coulis passion et glace pistache*

*ou*

*Carré chocolat Gianduja : pâte sucrée chocolat, ganache Gianduja aux zestes d'orange, noisettes caramélisées et glace noisette*

*Prix nets*

### ***Menu enfant***

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

*Plat enfant et dessert du menu découverte 16€*