

## Menu Découverte

28 €

### *Pour débiter*

*Oeuf parfait d'Armelle sur une crème de panais,  
panais rôtis et lait de châtaignes*

*ou*

*Ballotine de saumon aux herbes, royale de choux  
fleurs, sauce au raifort et pesto de coriandre*

### *Pour poursuivre*

*Merlu à la plancha, mousseline de carottes, petits  
légumes, émulsion aux épices orientales*

*ou*

*Magret de canard, purée de pommes de terre et  
sauce moutarde violette de Brive*

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

### *Les douceurs*

*Crêpes farcies d'une crème coco et brunoise d'ananas  
rôtis, sorbet du moment*

*ou*

*Riz au lait, tuile orange et dés de pommes rôties*

*Prix nets*

*Veau : Origine France / Limousin*

*Canard : Origine France / Lot*

*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*

*Duo de Saint Jacques sur tranche de clémentine  
rôtie et cannellonis de calamars, jus passion*

*ou*

*Foie gras mi-cuit sur toast de pain d'épices et gelée  
de citron, chutney yuzu et espuma de pain d'épices*

### *Pour poursuivre*

*Médailillon de veau cuit à basse température,  
artichauts poivrade et salsifis, jus parfumé à l'huile  
de truffes*

*ou*

*Pavé de Skrei rôti et polenta aux cèpes, trévisse  
sautée à l'huile d'olive et sauce à l'ail noir*

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

### *Les douceurs*

*Ganache chocolat et mangue rôtie sur sablé Breton,  
coulis et sorbet mangue*

*ou*

*Financier pistache et sa crème, segments d'oranges  
sanguine, espuma vanille et glace pistache*

*Prix nets*

### ***Menu enfant***

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

*Plat enfant et dessert du menu découverte 16€*