

Menu Découverte

28 €

Pour débiter

Oeuf parfait sur royale de poivrons, gaspacho et jambon Ibérique

ou

Salade de tomates multicolores servies avec un quinoa comme un taboulé, espuma de mozzarella di Buffalo et herbes fraîches

Pour poursuivre

Pavé de merlu, mousseline carotte-orange, fondue de courgettes, tapenade, émulsion romarin, pesto

ou

Filet de canette cuit doucement, petits légumes d'été, écrasé de pommes de terre et jus au cassis

Notre plateau de fromages affinés 6,5€

Les douceurs

Soupe de fraises crues et cuites servie avec pana cotta amandes et sa tuile aux amandes

ou

Tarte aux myrtilles de Pierrefitte avec crème vanille, coulis myrtilles et glace vanille

Prix nets

Canette : Origine France / Limousin

Ris de 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 et Myrtilles de Pierrefitte: chutney pommes myrtilles dans cannelloni de pommes, myrtilles et réduction de jus de pommes

ou

Salade de rougets et artichauts en barigoule servis tièdes, roquette, copeaux de parmesans et "salsa verte" au yusu

Pour poursuivre

Duo de thon : confit à basse température et mi-cuit sur une sauce tomate, caviar d'aubergine et petits poivrons rôtis

ou

Ris de veau du Limousin au poêlon, mousseline de haricots verts à l'huile de truffe, pommes de terre grenailles, carottes et jus de veau réduit

Notre plateau de fromages affinés 6,5€

Les douceurs

Sablé breton, crème verveine et framboises d'Uzerche, coulis et sorbet framboise

ou

Chocolat et abricot: Chocolat craquant sur une gelée abricot, marmelade abricot, espuma chocolat, abricots et sorbet, coulis chocolat

Prix nets

Menu enfant

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

Plat enfant et dessert du menu découverte 16€