

Menu Découverte

28 €

Pour débiter

Oeuf parfait d'Armelle sur un nid de courge
spaghettis et velouté de lentilles du puy

ou

Terrine de sanglier, confit d'oignons rouges,
guacamole et condiments

Pour poursuivre

Pavé de Merlu à la plancha, polenta crémeuse au
thym, petits légumes du moment et émulsion d'une
sauce au vin blanc

ou

Filet de canette cuit à basse température, mousseline
pommes/céleri/curry, légumes et laque aigre-douce

Notre plateau de fromages affinés 6,5€

Les douceurs

Traditionnelle profiterole, glace noisette, sauce
chocolat et éclats de noisette

ou

Crème brûlée vanille, tuile et glace vanille

Prix nets

Boeuf : 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

Duo de saint jacques et gambas sur fondue de
poireaux, raviole du moment et crème de lard

ou

Foie gras mi-cuit, pomme rôtie et pain d'épices,
espuma de vin chaud

Pour poursuivre

Filet de turbot rôti, mousseline de potimarron,
petits légumes et émulsion de coquillages

ou

Tranche épaisse d'entrecôte, pommes dauphines
noisette en croûte de chapelure à la noix, sauce vin
rouge

Notre plateau de fromages affinés 6,5€

Les douceurs

Autour des agrumes: Tartelette Yuzu meringuée,
clémentine confites, gelée et segments d'oranges,
sorbet mandarine

ou

Macaron chocolat, crème légère à la menthe, sauce
chocolat et glace menthe-chocolat

Prix nets

Menu enfant

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

Plat enfant et dessert du menu découverte 15€