

Menu Découverte

28 €

Pour débiter

Oeuf parfait d'Armelle sur un nid de "courge spaghetti" et velouté de potiron

ou

Tarte fine façon Pissaladière au maquereaux, salade et condiments

Pour poursuivre

Pavé de saumon à la plancha, mousseline d'artichauts, petits légumes du moment, sauce au beurre blanc

ou

Caille désossée et cuite en basse température, garniture et jus d'un pot au feu

Notre plateau de fromages affinés 6,5€

Les douceurs

Pommes confites au caramel sur crumble aux pommes, espuma de pomme verte et glace vanille

ou

Pana cotta vanille, mangue/passion en deux textures et biscuit sablé

Prix nets

Ris de veau : Origine France / Limousin

Caille : 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, châtaignes rôties et en coulis, chips de betterave rouge et purée, chutney pomme et jus de pommes réduit

ou

Cèpes et butternut : Raviole de cèpes et ricotta sur tranches de butternut confites, cèpes poêlés, coulis butternut et crème de cèpes

Pour poursuivre

Maigre farci, risotto d'épeautre au fumet de crustacés, carottes mini et en purée, émulsion citron bergamote

ou

Ris de veau poêlé, pommes de terre en galette et fondante, chips et purée de patate douce, jus à l'huile de truffe

Notre plateau de fromages affinés 6,5€

Les douceurs

Tartelette crème brûlée pistache, clémentines crues et confites, crèmeux et coulis clémentines, glace pistache

ou

Le chocolat et la noix: Parfait glacé chocolat, soupe et tuile au chocolat, espuma et biscuit à la noix

Prix nets

Menu enfant

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

Plat enfant et dessert du menu découverte 16€

