

## Menu Découverte

28 €

### *Pour débiter*

*Oeuf parfait d'Armelle sur caponata, émulsion romarin et tuile de pain*

*ou*

*Petits poivrons farcis de thon et piquillos, salade fraîcheur*

### *Pour poursuivre*

*Filet de truite de mer, quinoa courgettes, purée de courgettes, coulis de cresson, émulsion raifort*

*ou*

*Filet de canette cuit doucement et carottes en deux façons: en purée aux épices et en fanes cuites au jus, laque aigre douce*

### *Notre plateau de fromages affinés*

### *Les douceurs*

*Clafoutis aux mirabelles, sauce caramel et glace vanille*

*ou*

*Tatin pomme-pêche, espuma pêche, coulis pomme et sorbet pêche*

*Prix nets*

Canette et Boeuf : 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, chutney pommes-pruneaux, pruneau pôché à l'armagnac et réduction de jus de pommes*

*ou*

*Ravioles de gambas à la coriandre fraîche, queues d'écrevisses et petits légumes en barigoule*

### *Pour poursuivre*

*Pavé de lotte autour de la tomate et de l'aubergine et son pesto basilic*

*ou*

*Filet de bœuf Mariné au thym et cuit en basse température, pommes de terre en différentes textures et jus à l'huile de truffes*

### *Notre plateau de fromages affinés*

### *Les douceurs*

*Framboises d'Uzerche sur crémeux Yuzu et biscuit moelleux au citron, coulis et sorbet framboise*

*ou*

*Amande et chocolat : Pana cotta amande et chocolat, tartelette Gianduja, crème légère amande, éclats de nougatine, sorbet chocolat*

*Prix nets*

### *Menu enfant*

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

*Plat enfant et dessert du menu découverte 16€*