

Menu Découverte

28 €

Pour débiter

Oeuf parfait d'Armelle sur lentilles vertes et émulsion champignons

ou

Aiguillettes de canard marinées, comme un "Tataki", salade et condiments

Pour poursuivre

Pavé de cabillaud sur polenta crémeuse, petits légumes et émulsion à la châtaigne

ou

Joue de Bœuf braisée au vin rouge, garniture d'un bourguignon

Notre plateau de fromages affinés 6,5€

Les douceurs

Tartelette aux fruits exotiques et crémeux d'oranges sanguines et glace ou sorbet du moment

ou

Millefeuille au chocolat et glace vanille

Prix nets

Boeuf : Origine France / Limousin

Pintade : Origine France / Limousin

Canard et 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, pomme passion: Chutney pomme-oignon-passion, jus de pomme réduit et gelée passion

ou

Noix de Saint Jacques rôties sur lamelle de patate douce confite et en purée, coulis de betterave rouge au wasabi, quinoa à l'orange

Pour poursuivre

Filet de bar, mousseline de potimarron, légumes de saison et émulsion coquillages

ou

Suprême de pintade chaponnée, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe, petites girolles et sauce suprême

Notre plateau de fromages affinés 6,5€

Les douceurs

Notre Mont-Blanc: Crème fromage blanc sur coque de macaron, vermicelles de marrons, mandarine confite, segments et mousse mandarine,

ou

Poire pochée sur pana cotta noisette, crème praliné, glace noisette et coulis poire

Prix nets

Menu enfant

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

Plat enfant et dessert du menu découverte 16€