


Au fil des saisons,

Les entrées

-  Velouté de cèpes, œuf de Corrèze pané au charbon végétal, nuage de champignons **13 €**
- Tataki de thon, trio de sésame, déclinaison de betterave, chips d'ail et légumes croquants **16 €**
- Croustillant de ris de veau aux cèpes, crémeux persillade, jus aux morilles **16 €**
- Saint-Jacques à la plancha, crémeux de potimarron au curry vert, tuile à l'encre de sèche **15 €**

Les plats

-  Pavé végétal en raviole, ketchup de betterave au balsamique, émulsion de champignons **22 €**
- Demi-magret de canard (GAEC Delpy, Saint-Féréole) aux épices et crumble, risotto de cèpes, réduction de vin rouge des caves de Branceilles **26 €**
- Pavé de Bœuf de Galers aux morilles, chapelure de persil, aligot de panais et Tome de Rilhac-Xaintrie, topinambour rôti à l'ail noir **28 €**
- Truite entière de Bugeat, légumes confits au miel de Corrèze, condiment pomme-coin, sauce vanille de Madagascar **24 €**

Un peu de patience vous sera demandée pour les plats commandés en direct (15 minutes environ).

 *Plats végétariens*

pour se faire plaisir.

Le fromage

Trilogie de fromages de Corrèze : **9 €**
Briquette de Moustier-Ventadour, Tome de Rilhac-Xaintrie, Bleu de Fontloubé,
Confiture myrtille du Monastère du Jassoneix de Meymac

Les desserts

Crèmeux citron, éclat de meringue à la Française, sablé au fenouil,
ganache montée à la vanille **13 €**

Demi-sphère en chocolat, marmelade mandarine, crèmeux chocolat au lait,
biscuit feuillantine **14 €**

Délice de butternut façon crème brûlée, mousse de pain d'épices,
sablé spéculoos **13 €**

Coupe de glace artisanale : 2 parfums au choix **12 €**
(Gérard Cabiron, meilleur ouvrier de France)

Chocolat noir de Tanzanie – Caramel beurre et fleur de sel
Vanille aux noix de Macadamia – Pistache de Sicile
Café de Colombie – Pêche de vigne du côteau Lyonnais – Fraise Senga Sengana
Citron jaune et basilic – Myrtille sauvage

Café gourmand* (Torréfacteur Bogota à Brive la gaillarde) **16 €**
Thé gourmand (Palais des thés - collection prestige)

Digestif gourmand (Cognac VSOP ou la fameuse Poire William du voisin) **20 €**

Prix net service compris.

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes : liste détaillée sur demande.

Toutes nos viandes sont origine France.

**Goirée étape + 5€*



Menu

45 euros (entrée, plat & dessert)

Les entrées

*Velouté de cèpes, œuf de Corrèze pané au charbon végétal,
nuage de champignons*

*Saint-Jacques à la plancha, crémeux de potimarron au curry vert,
tuile à l'encre de sèche*

Les plats

*Pavé végétal en raviole, ketchup de Betterave au balsamique,
émulsion de champignons*

*Demi-magret de canard (GAEC Delpy, Saint-Féréole) aux épices et crumble,
risotto de cèpes, réduction de vin rouge des caves de Branceilles*

Les desserts

*Délice de butternut façon crème brûlée, mousse de pain d'épices,
sablé spéculoos*

*Coupe de glace artisanale : 2 parfums au choix
(Gérard Cabiron, meilleur ouvrier de France)*

*Chocolat noir de Tanzanie – Caramel beurre et fleur de sel
Vanille aux noix de Macadamia – Pistache de Sicile*

*Café de Colombie – Pêche de vigne du côteau Lyonnais – Fraise Senga Sengana
Citron jaune et basilic – Myrtille sauvage*