Bienvenue dans notre restaurant

Chers épicuriens,

Titré Maître Restaurateur par l'État depuis 2020, nous attachons la plus grande importance à élaborer une cuisine raffinée, faisant la part belle aux produits régionaux et de saison.

Liste des principaux producteurs :

Confitures : Monastère du Jassoneix, Meymac Corrèze
Digestifs et liqueurs : Distillerie Rougerie Père et Fils, Maussac Corrèze
Vins : Cave des 1001 Pierres, Branceille, Corrèze.
Miel : Les Abeilles du Peuch, Lamaziere Basse Corrrèze
Yaourts : Les délices de Charlotte, Laval sur Luzège Corrèze
Oeufs : GAEC des Vaches à Plumes, Saint-Martin-la-Meanne Corrèze
Porc : Domaine d'Abotia, Ispoure Pays Basques
Boeuf : Saveur d'Antoine, Limoges, Limousin
Café : Brûlerie Corrézienne Bogota, Brive-la-Gaillarde Corrèze
Beurre : Laiterie les Fayes, Limoges Haute-Vienne
Fromages : Les Caprines de Bouix - Lamazière-Basse
... et d'autres encore selon les disponibilités du moment !

Pour accompagner chacun de vos plats, nous avons aussi sélectionné une gamme de vins fins ou d'exception au cœur des meilleurs vignobles Français.

Valérie-Anne, Bernard, Valentin Prudon et toute l'équipe vous souhaitent de passer un très agréable moment.

TABLE SAVOUREUSE Logis

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

MENU 35€

Entrées

Équilibre de saison
Oeuf parfait, potimarron crémeux, poire huile de noisette

Tartare d'émotions
Boeuf Limousin citronnelle, douceur d'oignon au vin de Corrèze

Plats

Harmonie du Terroir
Pintade basse température, morilles et crémeux de comté à la moutarde

Terre et mer en douceur
Cabillaud, carotte et vanille de Madagascar

Fromages de Corrèze

Bleu fermier

Tome fermière au lait cru

Chèvre frais à l'Ail Des Ours

... accompagnés d'une crème glacée au roquefort et noix caramélisées du Domaine de Béquignol en Dordogne

OU

Desserts

Évasion tropicale
Blanc-mangé coco, glace et biscuit parfumé au rhum

Symphonie glacée
Duo de glaces artisanales par Gérard Cabiron meilleur ouvrier de France
Crèmes glacées : Chocolat noir de Tanzanie – Caramel beurre et fleur de sel - Rhum raisin
Vanille aux noix de Macadamia - Lait de coco des Philippines - Café de Colombie
Sorbets : Citron yuzu - Fraise Senga Sengana - Mangue

Café ou thé gourmand (Suppl 5€, à commander en début de repas)
Café Bogota Brive-La-Gaillarde ou thé collection prestige Palais des thés

Digestif gourmand (Suppl 8€, à commander en début de repas)
Cognac VSOP, Armagnac, Vieille prune, Poire William

À LA CARTE

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Au fil des saisons...

Plats végétariens

Entrées

Écho de la forêt — 16€

Onctueux de cèpes et Saint-Jacques dorés

Équilibre de saison — 12€

Oeuf parfait, potimarron crémeux, poire huile de noisette

Tartare d'émotions — 15€

Boeuf Limousin citronnelle, douceur d'oignon au vin de Corrèze

Entre terre et sous-bois — 13€

Betterave, choux rouge, chèvre à l'ail des ours

Plats

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

Harmonie du terroir — 24€

Pintade basse température, morilles et crémeux de comté à la moutarde

Boeuf et vigne — 26€

Tournedos Limousin, panais fondant, sauce au vin rouge de Corrèze
Et pour les gourmets ! ... Ajoutez une escaloppe de foie gras poêlée (supl. 5€)

Terre et mer en douceur — 23€

Cabillaud, carotte et vanille de Madagascar

Fôret et jardin — 21€

Voile de raviole verte, champignons, poireaux et émulsion parmesan

... pour se faire plaisir !

Fromages de Corrèze

(Les Caprines de Bouix - Lamazière-Basse)

Bleu fermier

Tome fermière au lait cru 11€

Chèvre frais à l'Ail Des Ours

... accompagnés d'une crème glacée au roquefort et noix caramélisées du Domaine de Béquignol en Dordogne

Desserts

Accord gourmand 10€

Mousse caramel, poire caramélisée, biscuit noisette et coulis caramélisé aux morilles

Évasion tropicale 9€

Blanc-mangé coco, glace et biscuit parfumé au rhum

Harmonie d'hiver 11€

Glace et galet marron, note de Baileys

Symphonie glacée 8€

Duo de glaces artisanales par Gérard Cabiron

Crèmes glacées

Chocolat noir de Tanzanie – Caramel beurre et fleur de sel - Rhum raisin

Vanille aux noix de Macadamia - Lait de coco des Philippines - Café de Colombie

Sorbets

Citron yuzu - Fraise Senga Sengana - Mangue

Café ou thé gourmand 12€

(À commander en début de repas)

Café Bogota Brive-La-Gaillarde ou thé collection prestige Palais des thés

Digestif gourmand 15€

(À commander en début de repas)

Cognac VSOP, Armagnac, Vieille prune, Poire William

Prix net service compris.

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

Toutes nos viandes sont origine France.

L'eau en carafe est servie gracieusement à la demande des clients consommant un repas