

# Au fil des saisons,

Plat unique-----	25.00 €
Entrée + Plat ou Plat + Fromage ou Dessert --	39.00 €
Entrée + Plat + Fromage ou Dessert -----	45.00 €
Entrée + Plat + Fromage + Dessert -----	49.00 €

Les plats signalés\* bénéficient d'une remise déduite du montant de votre menu.

## Les entrées

Cappuccino de marrons\*, bacon rôti, émulsion de potimarron au curry,  
jaune d'œuf de Corrèze confit (- 3€)

Saint-Jacques de Normandie snackées au beurre d'agrume,  
mousseline de pomme de terre et pamplemousse, chips de radis noir

✓ Mille feuilles de betterave rôtie au miel de Corrèze, fromage de brebis,  
noix et coulis de miel

Terrine gastronomique de foie gras du Sud-Ouest,  
croustillant de tartufata aux champignons et truffes d'été, crémeux de céleri

## Les plats

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

✓ Crumble de légumes de saison\*, nuage d'ail, sauce agrume  
et miel de Corrèze, tuile craquante (- 3€)

Tournedos de Bœuf Limousin, fricassée de champignons, sauce aux cèpes,  
pommes gaufrettes

Filet de bar soufflé, risotto de petit épeautre et épinard,  
jus d'algue wakamé citronné

Ballottine de canard du Sud-ouest, insert poire et porto,  
crémeux de céleri-rave & choux fleur, coriandre fraîche

✓ Plats végétariens

# *pour se faire plaisir.*

## *Le fromage*

Trilogie de fromages de Corrèze :

Briquette de chèvre, Tome de Rilhac-Xaintrie, Bleu de Fontloubé,  
Confiture de myrtilles du Monastère du Jassoneix de Meymac

## *Les desserts*

Poire pochée, coque en chocolat, ganache chocolat - poire,  
crumble noisette, tuile de gingembre

Financier pistache comme un mille feuilles,  
crèmeux chocolat au lait, gel coin

Parfait glacé à la clémentine, biscuit noisette, ganache praliné,  
tuile craquante d'agrumes

Coupe de glaces artisanales \*: 2 parfums au choix (- 3€)  
(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 - Fraise Senga Sengana*  
*Citron jaune et basilic – Myrtille sauvage*

Café gourmand (Torréfacteur Bogota à Brive la Gaillarde) (+ 5€)

Thé gourmand (Palais des thés - collection prestige) (+ 5€)

Digestif gourmand (Cognac VSOP ou la fameuse Poire William du voisin) (+ 8€)  
*(à commander en début de repas)*

*Prix net service compris.*

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

*Toutes nos viandes sont origine France.*

