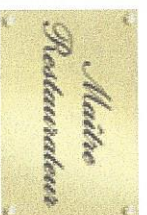


**LE BOEUF
ROUGE**

Pour toute autre formule **NOUS CONTACTER**
(service compris)
Tout nos plats sont élaborés à partir de produits frais, fait maison



Vous propose

Ses menus groupes

(service compris)

Saison Printemps-Eté

2018

(tva 10% et 20%)

MENU « TRADITION »

17€ ttc

Formule complète

22€ ttc

(avec kir, 1/4 de Bordeaux AOC et café compris)

MENU « TERROIR »

21€ ttc

Formule complète

26€ ttc

(avec kir, 1/4 de Bordeaux AOC et café compris)

MENU « GOURMAND »

27.50€ ttc

Formule complète

32.50€ ttc

(avec kir, 1/4 de Bordeaux AOC et café compris)

ENTREE AU CHOIX

Soupe de melon au pineau des Charentes
Terrine de poisson et sa crème aux herbes
Salade de concombre à la féja

ENTREE AU CHOIX

Mousse de foie de Volaille au raisin
Gaspacho de légumes du soleil
Paupiette de saumon fumé au chèvre frais

ENTREE AU CHOIX

Terrine de foie gras Maison et ses toasts
Blinis au saumon fumé par nos soins, crème acidulée
Salade Limousine aux gésiers confits, châtaignes,
magrets fumés, croustons

PLAT AU CHOIX

Poisson du marché
Magret de canard aux fruits rouges
Grillade de porc au parfum de guarigue

PLAT AU CHOIX

Poisson du marché
Brochette de bœuf Limousin, sauce au poivre
1/2 Coquelet à la diable
Garniture de légumes

PLAT AU CHOIX

Rôti de Bœuf Limousin sauce Marchand de vin
Filet de Sandre, beurre blanc
Noix de veau « façon Orloff »
Garniture de légumes

DESSERT AU CHOIX

Clafoutis Limousin
Ile flottante
Tarte aux fruits de saison

DESSERT AU CHOIX

Traditionnel Forêt Noire
Fraisier
Cheesecake au citron

DESSERT AU CHOIX

Omelette Norvégienne flambée en salle
Entremet chocolat et framboise
Nougat glacé maison, coulis fruits rouges