



Vous propose Ses menus groupes

(service compris)

Pour toute autre formule NOUS CONTACTER

Tout nos plats sont élaborés à partir de produits frais, fait maison



Saison Automne/Hiver

2021

(TVA 10% et 20%)

MENU « TRADITION »

17.00€ ttc

Formule complète

22.00€ ttc

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

ENTREE AU CHOIX

Terrine maison et ses condiments
Velouté de légumes et ses croutons
Croquant de chèvre chaud, pommes au miel

PLAT AU CHOIX

Poisson du marché
Blanquette de veau à l'ancienne
Rôti de Bœuf Limousin

Garniture de légumes

DESSERT AU CHOIX

Tarte aux fruits de saison
Crème renversée
Mousse au chocolat

MENU « TERROIR »

21.00€ ttc

Formule complète

26.00€ ttc

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

ENTREE AU CHOIX

Vol au vent de fruits de mer
Salade limousine magret fumé, foie gras, châtaignes
Velouté de potimarrons et son espuma au lard

PLAT AU CHOIX

Joue de bœuf cuisson lente (12h)
Brochette de bœuf Limousin sauce marchand de vin
Croustillant de saumon citronné à l'aneth

Garniture de légumes

DESSERT AU CHOIX

Forêt Noire
Poire pochée dans son sirop
Crumble aux fruits de saison

MENU « GOURMAND »

31€ ttc

Formule complète

36€ ttc

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

ENTREE AU CHOIX

Duo de foie gras maison
Salade de saumon fumé par nos soins et chèvre chaud
Croustade aux ris de veau et champignons

PLAT AU CHOIX

Pièce de bœuf Limousine à la crème de cèpes
Saint jacques persillées
Magret de canard cuisson basse température

Garniture de légumes

DESSERT AU CHOIX

Omelette Norvégienne flambée en salle
Entremet aux 3 saveurs: choco, marron, noisette
Tarte tatin et sa glace vanille