



## 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 Printemps/Eté

# 2020

(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 de poisson et sa crème aux herbes  
Soupe de melon au pineau des charentes  
Salade de concombre à la fête

#### PLAT AU CHOIX

Poisson du marché  
Emincé de magret de canard aux fruits rouges  
Rôti de Bœuf Limousin

Garniture de légumes

#### DESSERT AU CHOIX

Tarte aux fruits de saison  
Iles flottantes  
Clafoutis Limousin

### **MENU « TERROIR »**

21.00€ ttc

Formule complète

26.00€ ttc

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

#### ENTREE AU CHOIX

Gaspacho aux légumes du soleil  
Salade caesar au poulet mariné et parmesan  
Paupiette de saumon fumé au chèvre frais

#### PLAT AU CHOIX

Demi coquelet à la diable  
Brochette de bœuf Limousin sauce marchand de vin  
Croustillant de saumon citronné à l'aneth

Garniture de légumes

#### DESSERT AU CHOIX

Forêt Noire  
Nougat glacé maison  
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

Terrine de foie gras maison  
Velouté d'asperges vertes rafraîchies, chèvre frais  
Salade aux ris de veau

#### PLAT AU CHOIX

Pièce de bœuf Limousine à la crème de cèpes  
Filet de Sandre beurre blanc  
Noix de veau « façon Orloff »

Garniture de légumes

#### DESSERT AU CHOIX

Omelette Norvégienne flambée en salle  
Entremet chocolat et framboise  
Fraisier