

# 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

\* Fraîcheur de tomate, pastèque et fraise en gaspacho, rostello aux herbes, pesto gourmand (- 3€)

Tartare de truite de Bugeat et crevette de Madagascar, fruit de la passion, bouillon Thaï en gelée

✓ Œuf de Corrèze à 64°C, fraîcheur de légumes de saison, milkshake parmesan

Gravlax de Bœuf Limousin en mosaïque, burrata crémeuse et truffe noire

## Les plats

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

✓ Déclinaison de carottes de couleurs et champignons, pesto de fanes, crumble de noisettes

\* Suprême de volaille des Landes, tomates confites, écrasé d'artichaud à l'ail noir, riz noir en risotto, sauce bordelaise (- 3€)

Duo d'Agneau Label Rouge du Sud-Ouest, Gratin Dauphinois, jus réduit comme un tajine

Ballotine de dorade, mousseline d'épinard au mascarpone, aioli de roquette, œufs de hareng fumés



*pour se faire plaisir.*

## *Le fromage*

Trilogie de fromages de Corrèze :

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

## *Les desserts*

Galet de myrtilles, cœur compotée cassis,  
palet breton croquant

Comme une Pink lady au crémeux de caramel beurre salé, vanille de Madagascar,  
croustillant de noisettes

Sablé vanille en croissant de lune, ganache pistache et fraise,  
coulis de fruits rouges

\* Coupe de glace artisanale : 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 – Pêche de vigne du côteau Lyonnais – 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)

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.*

