

L'Agitateur de Papilles : Chabatz d'entrer di lau limouzi
Ou finissez d'entrer dans notre vision contemporaine de la cuisine limousine
d'aujourd'hui.

Balade le long des sous-bois et des prairies du côté de la Meyze avec la famille « Dufour » :
glace aux cèpes, jambon cul noir, noix et ortie

Un détour à Blond avec « Didier Cotte » :
foie gras poêlé, pomme du Limousin, pulpe de coing et zestes de mandarine
Coteaux de la Vézère, Gamade Muscaté 2014, (vin blanc sec) (10cl)

En passant par Coussac-Bonneval, le moulin « Authier » avec la truite ou la célèbre « Bréjaude » et sa
mique Corrézienne
Coteaux de la Vézère, Gamade Tendre demi-sec 2014, (vin blanc sec) (10cl)

Pour suivre, Nexon et le pigeon de la « ferme des réserves » :
maïs, céleri, épeautre, citron confit et pop corn
Alsace, Domaine Loew, pinot noir 2015 (vin rouge) (10cl)

Enfin, le fromage artisanal d'Annabelle Raynaud de Châteauponsac :
l'éclair au chèvre frais et condiments du moment
Château Montplaisir, Charles Blanc, Bergerac « Rosette » (vin blanc moelleux) (8cl)

Pour conclure : Le limousin sucré.....
Eau de noix de chez Denoix, Brive (2cl)

Les mignardises

Le menu hors boisson 69€

Supplément 35€ en accords mets et vins (les 5 vins)
Supplément 32 € en accords mets et vins (les 4 vins)
Supplément 26 € en accords mets et vins (les 3 vins)

Ce menu est servi le soir, le week-end et les jours fériés
ou le midi en semaine sur réservation uniquement



NOTRE CARTE AUTOUR DES SAVEURS

LES ENTREES

L'artichaut, l'anguille fumée, le jambon cul noir de chez Mr Dufour
et l'œuf basse température sur une tarte fine 26€

Morilles et girolles :
Noix de cajou, pop corn, sauce champagne et foie gras 29€

Langoustines marinées, fenouil confit, nage crémeuse et
raviole de gambas croustillante 28 €

LES PLATS

La barbue en croûte de noisette et le maigre sauvage cuit à basse
température, sauce au vin jaune et risotto 32€

Bœuf Limousin : le faux-filet fumé et grillé au romarin,
pommes dauphines aux herbes et royale d'oignons doux 28 €

Le ris de veau rôti au sautoir, nem et pulpe de
légumes oubliés 31 €

LES FROMAGES

Le chariot de fromages sélectionnés 12 €

LES DESSERTS

Les gourmandises 14 €
Jusqu'à 4 desserts au choix par personne

NOTRE PAIN EST ELABORE PAR NOS SOINS SUR PLACE
Le Chef s'adaptera au mieux à tout régime spécifique ou allergie alimentaire

LES PRODUITS ONT DU TALENT...

46.00 €

Déclinaison autour de la caille,
foie gras et légumes à la grecque

OU

Saint-Jacques marinées et maquereau en kadaïf,
fenouil et piment doux à la vanille

L'églefin sauvage, pommes de terre farcies, crémeux
d'oignons, beurre de caviar et
salade d'herbes

OU

Magret de canard aux figues, châtaignes, croque
d'abatis et caviar de cèpes

Chariot de fromages régionaux

OU

Les Gourmandises du Vanteaux
3 desserts par personne

Ce menu est servi le soir, le week-end et les jours fériés



...Nous découvrir...

Entrées, plats et desserts de saison

32 €

LA PATIENCE

LES ENTREES

- Risotto crémeux aux coquillages et crustacés, bisque de crustacés
- Boudins blancs et noirs, crème de châtaigne, coing et figues
- Tomate surprise farcie au poisson et raifort, crème d'herbes

LES PLATS

- Le poisson du marché, courge spaghetti au jus d'agrumes et sa crème de crustacé
- Crêpinette de volaille au lapin confit, sauce « barbouille » et épeautre
- Pièce de bœuf, poireau fumé, pomme de terre farcie et sauce béarnaise

LE PRE-DESSERT

LES DESSERTS

- Assiette de fromages
- Mont-blanc automne 2016 aux marrons et cassis
- Tarte au chocolat « Valhrona » et glace vanille

NOTRE PAIN EST ELABORE PAR NOS SOINS SUR PLACE

Le chef s'adaptera au mieux à tout régime spécifique ou allergie alimentaire

Ce menu est servi le soir et le week-end