

La CARTE

MENU (ENTRÉE~PLAT~DESSERT) 37€

MENU ENFANT (ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT) 13€

ENTRÉES 11€

LE FOIE GRAS

Terrine de foie gras du Périgord, chutney de butternut et pain norvégien aux cranberries

L'OEUF PARFAIT

Cuit à 64°C, velouté de champignons, crumble d'olives noires et Cantal

LE SAUMON

Gravlax à la betterave crapaudine, crème à l'encre de seiche, pickles de légumes

PLATS 23€

LE ROND DE GITE

Attendri de « L'Atelier Correzien », pressé de pommes de terre au lard et pommes fruits du Limousin, jus corsé

LE CABILLAUD

Pavé cuit à l'unilatéral, risotto poêlé aux graines de courges, beurre de carottes

LA VOLAILLE "LABEL ROUGE"

Suprême farci aux champignons et châtaignes, marbré de Zita aux olives, réduction de viande

LE VEGGIE

Inspiration du chef

DESSERTS 9€

LE FROMAGE

Fromages affinés de la « Fromagerie Lachaise »

LE BABA

Baba au cacao, sirop au Whisky, mousse à la châtaigne et écume de lait au poivre de Timut

LE POMME/POIRE

Pain d'épices moelleux, pommes/poires fondantes à la vanille de Madagascar, ganache au chocolat blanc

LE MANGUE/PASSION

Moelleux coco, crémeux à la mangue, streusel aux sésames, confit de passion et chantilly caramel passion