

Le Menu Balade Gourmande

***En Trois pas, uniquement disponible au Déjeuner
En Quatre pas, disponible au Déjeuner et au Dîner*****

L'Amuse-bouche



*Les Asperges Blanches légèrement tiédies,
Sabayon à la Fleur d'Oranger, Poutargue, Pomelos et Câpres frits*



***** Les Ravioles d'Escargots, Ail & Persil en Condiment,
Écume de Pomme de Terre parfumée à l'Ail des Ours,
Jus de Volaille et Crispies***



*La Carré de Veau fermier du Limousin,
Pomme Darphin, Ragoût des Panoufles, Jus Truffé*



*La Ruche Saint Martin,
Sablé Breton, Crèmeux Miel et Jus de Romarin-Hydromel*



***Le Menu en Trois Pas vous est proposé au tarif de 85€
Le Menu en Quatre Pas vous est proposé au tarif de 110€***

Option :

*La Table des Fromages,
Sélection Maison du Fromage, Institution depuis 1935, 29€*

Nos Voisins, Fournisseurs et Amis

*Huitres Gillardeau (17), Caviar Neuvic (24), Légumes Odette Garcia (19), Veau du Limousin Lubersac (19),
Bœuf Somafer (87), Jambon Gaec Dufour (87), La Maison du Fromage (87), Vergers de Megeas (87), Pain
Ferme des Chantouroux (87), Distillerie Nouhaud (87), Porcelaine de Limoges (87), Lait et Crèmerie Les
Fayes (87), Miel Fedon (87), Escargots de Jade (87), Cochon Maison Chevalier (87), Légumes, Herbes de
notre Jardin,*

