

L'Agitateur de papilles : terroir d'ici et d'ailleurs

La mise en bouche

Le foie gras de chez « Didier Cotte »
poêlé, crème de maïs et avocat brûlé

Le crabe et le haddock

Tarte fine aux légumes bio de chez « Olivier »
Vallée du Rhône, Vin de France, Les contours de Mairlant, François Villard 2016 (vin blanc) (10cl)

L'œuf pané coulant et girolles

Sauce au vin du Jura et asperges
Alsace, Sylvaner cuvée Vérité, Domaine Loew 2016 (vin blanc) (10cl)

Le bar sauvage

Infusion d'eau de céleri et pomme Granny Smith
Alsace, Muscat cuvée Les marnes vertes, Domaine Loew 2016 (vin blanc) (10cl)

Le filet de bœuf limousin

Pomme de terre confite, sauce bordelaise, pulpe de cerfeuil tubéreux
Pessac-Léognan, Château Coucheroy, André Lurton 2015(vin rouge) (10cl)

Le pré-dessert

Vacherin fraise/pomelos

Les gourmandises

(3 desserts par personne)

Les mignardises

Le menu hors boisson : 79 €

Supplément 29€ en accords mets et vins (les 3 vins)

Supplément 35€ en accords mets et vins (les 4 vins)

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



NOTRE CARTE AUTOUR DES SAVEURS

LES ENTREES

La caille et la gambas en ballottine, condiment raifort, betterave, céleri 26€

Langoustine mi-cuite servie tiède, infusion et fenouil crémeux, caviar de hareng et citron 29 €

Foie gras poêlé au citron et miel de ronce de chez M. et Mme Fedon, pulpe de châtaigne 27 €

LES PLATS

La lotte et le bar, émulsion meunière, shitakés et pousses d'épinards 33 €

Le filet de bœuf Limousin, pommes de terre confites et pulpe de cerfeuil tubéreux 36€

Le ris de veau rôti au sautoir, nem et pulpe de légumes oubliés (plat signature du Chef) 34 €

LES FROMAGES

Le chariot de fromages sélectionnés 12 €

LES DESSERTS

Les gourmandises 15 €
Jusqu'à 4 desserts au choix par personne

LES PRODUITS ONT DU TALENT...

48.00 €

Cannelloni de tourteau et haddock fumé,
pomme Granny Smith et avocat brûlé

OU

Escargots de chez Sandrine Commagnac et
cannelloni de brocciu mentholé

Le lieu jaune, asperges et sauce « Noilly Prat »

OU

L'agneau de lait du Limousin farci, jus réduit,
caviar d'aubergine et mangue,
tempura de légumes

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

NOTRE PAIN EST ELABORE PAR NOS SOINS SUR PLACE

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



...Nous découvrir...

Entrées, plats et desserts de saison

33 €

LA PATIENCE

LES ENTREES

- Brandade de morue
- Crème de châtaignes de Dournazac, croustillant de boudin aux gésiers et pomme du limousin
- Asperges servies tièdes, espuma d'agrumes

LES PLATS

- Poisson du marché, bisque de homard et asperges
- Suprême de volaille, sauce au curry et gingembre
- Pièce de bœuf limousine, pommes de terre « chatouillarde », beurre d'ortie

LE PRE-DESSERT

LES DESSERTS

- Assiette de fromages
- Tarte fine aux fraises, sorbet fraise/rhubarbe et crème à la vanille
- Viennois au chocolat et caramel, financier, panna cotta et glace au café

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