

Notre menu

Vitello de limousin « Boucherie Leboutte »

Crème d'anchois, oignons pickels
(C) - (S) - (M)

Gambas au piment d'Espelette

Purée pommes de terre et ciboulette
(S) - (M)

Sorbet citron

Limoncello
(S) - (M)

Entrecôte de veau «limousin « Boucherie Leboutte »

Jus de veau corsé
Betteraves laquées au miel, blettes et cwenes di gatte
(C) - (S) - (M)

Assiette de fromages régionaux

(M)

Beignets maison

Glace au beuure salé, caramel
(C) - (S) - (M)

| | |
|---|---------------|
| (C) Menu Chaleur = Trois services | 34,00€ |
| (S)Menu Soleil = Cinq services | 45,00€ |
| (M)Menu Les Mignées = Six services | 51,00€ |

**Forfait vins accompagnant le menu Soleil et le menu Les Mignées
25€/personne**

Desserts

*Toutes nos glaces et sorbets sont fabriqués par Frédéric Lizen
Artisan glacier*

Glaces aux choix

Vanille, fraise, chocolat, moka et pistache

Deux boules

3,50€

Trois boules

5,00€

Sorbets aux choix

Citron, passion et framboise

Deux boules

4,00€

Trois boules

5,50€

La Brésilienne

6,00€

Le café glacé alcoolisé

6,00€

Le café glacé traditionnel

6,00€

La coupe pistache

6,00€

La crème brulée

6,50€

Moelleux au chocolat, crème anglaise

6,50€

La dame blanche en trilogie

7,00€

Profiteroles au chocolat et glace vanille

8,50€

L'assiette de fromages du coin

9,50€

**Bon appétit
à tous
et toutes !**