

**MENU TERROIR 28.00€**



**ENTREE+ PLAT+ DESSERT**

**FORMULE TERROIR 21.00 €**



**ENTREE+PLAT OU PLAT+ DESSERT**

**Terrine de canard, confiture d'oignons aigre douce**

**Ou**

**Cappuccino de potimarron au lard et châtaigne, crème de noisette**



**Pièce d'ail « Blason prestige », pommes de terre sautées à l'ail confit,**

**Ou**

**Joue de Bœuf confite en bourguignon, pâtes fraîches**

**Ou**

**La suggestion poisson du jour**



**Le café gourmand,**

**Ou**

**Poire pochée au vin blanc et épices, crème safranée**

**Ou**

**Crème brûlée à la pistache et éclats de chocolat**



## MENU – CARTE



**Une Entrée + un Plat.  
Ou  
Un Plat + un Dessert  
31 €**

**Une Entrée + un Plat + un Dessert  
39 €**

<b>La galette de pied de cochon truffée, mesclun croquant</b>	<b>17.00 €</b>
<b>Le foie poché au vin rouge, pain d'épice</b>	<b>18.00 €</b>
<b>Escalope de foie gras poêlée aux lentilles sauce Apicius</b>	<b>17.00 €</b>
<b>Le bouillon de topinambour aux Saint Jacques, éclats de châtaignes</b>	<b>18.00 €</b>

### **Les Poissons.**

<b>Le poisson du jour</b>	<b>24.00€</b>
<b>St jacques de nos côtes, embeurrée de choux vert sauce safran de Bellac</b>	<b>24.00€</b>

### **Les viandes Limousines.**

<b>Côte de bœuf « Blason prestige » sauce porto (pour 2 pers hors menu)</b>	
<b>Pommes de terre sautées à l'ail confit</b>	<b>62.00€</b>
<b>Entrecôte « Blason prestige Limousin » sauce Porto</b>	
<b>Pommes de terre sautées à l'ail confit</b>	<b>24.00 €</b>
<b>Carré d'agneau « Baronnet », gratin Dauphinois et jus à l'ail</b>	<b>24.00 €</b>

<b>L'Assiette de fromages du pays et d'ailleurs</b>	<b>7.00€</b>
---	--------------

<b>Les desserts.</b>	<b>9.00 €</b>
----------------------	---------------

<b>Le Fondant au chocolat noir coulant cuit minute, lait d'amandes</b>
<b>Croquant de pommes caramélisées, sorbet cidre</b>
<b>Le biscuit au thé Earl Grey, poire pochée et son sorbet</b>
<b>Le café gourmand</b>

**Tous les fonds de sauce, fumets, coulis de crustacés etc... sont réalisés maison**

## **MENU ENFANT 9.00€**

**Sirop à l'eau**

**Plat**

**Dessert**

**Les produits qui ne sont pas « Maison », sont réalisés par des Artisans :**

**Glaces et sorbets par les Etablissements Antolin**

**Pains, le Fournil de l'Aurence 87000 LIMOGES**

**nos fournisseurs locaux :**

**Foies gras crus Didier COTTE A BLOND**

**Agneau et abats LIMOVIN BELLAC**

**Bœuf Ets PLAINEMAISON LIMOGES**

**Pommes de terre GAEC ANTOINET CHATEAUPONSAC (selon production)**

**Fromages du pays SOPHIE GUISLAIN Le Dorat**

**Divers, Marée, légumes, épicerie : les 4 saisons BELLAC , PROMOCASH LIMOGES**