

Carte vente à emporter du Lundi au Samedi

1 ENTRÉE / 1 PLAT / 1 DESSERT

38 € par personne

ENTRÉES

Pâté en croûte de volaille, foie gras, canard, cochon « cul noir », légumes pickles

OU

Terrine de foie gras mi-cuit, mariné au cognac et volaille, mesclun

OU

Céviché de saumon d'Ecosse « Label Rouge », condiment agrume, oignon rouge, raifort

OU

Pâté Limousin de pomme de terre et confit de canard, mesclun

PLATS

Omble chevalier comme un aioli, pommes au safran

OU

Bar rôti sur la peau, ratatouille maison à la sauge, bisque

OU

Filet de bœuf, sauce au poivre, gratin dauphinois, jus au romarin

OU

Burger de bœuf Limousin, bacon, sauce au vieux cheddar et guacamole

OU

Bun au curry, homard rôti, relish de légumes sauce soja

OU

Bun aux graines, volailles crispy, Savora et mesclun

DESSERTS

Sélection de fromages par Laetitia Gaborit (Meilleur Ouvrier de France)

OU

Tarte citron / framboise et meringue

OU

Tiramisu chocolat / café

OU

Cheesecake Spéculoos

