



Servi de 12h à 14h, du lundi au vendredi

Ecoutez attentivement nos équipes pour notre sélection du jour, entrée, plat, dessert...

**L'ASSIETTE
« T'AS TOUT »**

15.80€

L'entrée, le plat et le dessert en même temps.

**L'ASSIETTE
« T'AS TOUT » DÉTAILLÉE**

17.80€

L'entrée, le plat et le dessert se succèdent.

LA « PRESQUE TOUT »

L'entrée et le plat ou le plat et le dessert **13€**

Le plat (seul) ~~9.60€~~ **8.47€ *** Entrée ou dessert (seul) **5€**

Si le choix du jour ne vous convient pas, nous vous proposons :

NOS ENTRÉES

Salade de noix et de chèvre

Ou

Terrine de campagne

NOS PLATS

Poisson du Marché

Ou

Confit de canard

NOS DESSERTS

Fromage

Ou

Salade de fruits frais

* Ce produit bénéficie de la baisse intégrale de la TVA.



MENU « 20€ »

Pannequet provençal

Profitez des légumes du soleil, confits et poêlés,
au milieu desquels se cache un petit chèvre frais.



Spaghella

Une façon originale de vous faire découvrir des saveurs espagnoles à l'italienne...
Petits légumes frais, chorizo, moules, émincés de volailles. Buon appetito !



Crème brûlée

Toujours aussi bonne !



« MENU - CARTE »

Entrée et Dessert **14 €**



Entrée et Plat de Résistance

Ou **21 €**

Plat de Résistance et Dessert



Entrée, Plat de Résistance et Dessert **28 €**



Entrée, Plat de Résistance, Fromage, Dessert ~~34 €~~ **30 €***



Entrée, Poisson, Plat de Résistance et Dessert **42 €**

Vous désirez un seul plat ?

Entrée **8 €**

Plat de Résistance **15 €**

Fromage **7 €**

Dessert **7 €**

supplément Aramis : **+4 €**

supplément magret de canard : **+3 €**

* Ce produit bénéficie de la baisse intégrale de la TVA.



ENTREES

Aramis aux figues (+4€)

Craquez pour notre foie gras au cœur de figue et son petit pain croustillant.

Effet boeuf

Voici la nouvelle version de notre carpaccio de bœuf. Il s'accompagne de pousses d'épinards crus, de pétales de Grana Padano et d'une vinaigrette aux épices.

Emincé de l'océan

Espuma de poivron, piment d'Espelette, marinade de flétan !

Fraîcheur à l'italienne

A chaque étage ses plaisirs, 1er étage une mousse de Gorgonzola, 2ème étage une concassée de tomates et dernier étage une petite gelée au basilic.

Tourbillon de légumes

Laissez-vous emporter par ce mélange de couleurs, de saveurs et de textures. De l'aubergine au cumin, du chou chinois à la framboise...

La mosaïque de Monsieur Barris

Bienvenue à Limoges, plus précisément du côté de Saint-Yrieix-la-Perche où M. Barris nous propose un boudin aux châtaignes d'une excellente qualité. Vous aurez le plaisir de le retrouver dans votre assiette, accompagné de pommes AOP et d'une vinaigrette à la moutarde limousine.

PLATS

Lou tartarou

Tout droit venue de nos vertes plaines, cette viande limousine que nous parfumons à la citronnelle viendra titiller vos papilles.

Le bouquet de lotte

Ouvrez... Humez... Dégustez ces petits pavés de lotte et leurs légumes à l'orange.

Filet mignon

Vous l'avez reconnu, ce filet mignon de porc s'accompagne d'une sauce cacahuètes, d'une poêlée « wok » aux légumes fraîchement taillés et de pâtes chinoises.

Pièce de boucher

Toujours au rendez-vous, elle s'accompagne d'un gratin de pommes de terre.

Magret de canard (+3€)

Directement venu de la Ferme de Beauregard, notre magret de canard s'embellit d'une sauce au cassis et d'épinards frais.

Holà, une plancha por favor !

Mais quelles sont ces frites ? Juste de la polenta au safran... Elles accompagnent ce filet de dorade cuit à la plancha et sa sauce au lait de coco.

L'agneau aux 3 moutardes

Vous pouvez y aller les yeux fermés ! Goûtez à notre agneau mijoté aux trois moutardes et à sa purée de ... à vous de deviner...



FROMAGE PLANCHA DÉGUSTATION

Doux, crémeux, boisé, pâte molle, pâte persillée,
Pour le plaisir des papilles,
Laissez-vous inspirer par leur bouquet.
Nos fromagers sélectionnent les meilleurs au gré des saisons.

DESSERTS

La Fraisière

Une onctueuse crème de pistache posée délicatement sur un lit de feuilletine au chocolat et praliné. Là, viennent se reposer Marat des Bois ou Gariguettes et, de temps à autre, des Charlottes...

Bijou

Un bijou accompagné de crème de mascarpone, vous l'aurez compris, ce tiramisu s'unit aux Madeleines Bijou de Saint-Yrieix.

Choco-salé

Les amateurs vont se régaler avec ce caviar de chocolat et ce caramel salé.

Vacherin du Pont

Derrière ces meringues croustillantes, découvrez un délicat sorbet à la fraise et une onctueuse glace à la vanille.

La Palette de Zébulon

Fraise tagada, réglisse, bonbon à la banane et tuile au carambar, c'est un manège de glaces aux parfums d'enfance. Tournicoti et tournicotons, c'est trop bon !

Crème brûlée

Toujours aussi bonne.

Un Breton aux fruits

Vous ne pouvez que craquer pour ce sablé breton aux fruits frais et sa crème au Get 27.

Café plaisir

Ce pur arabica est accompagné de ses gourmandises maison.