

NOTRE FORMULE
POUR VOS REPAS
DE GROUPE

Entrée, Plat de Résistance et Dessert 28 €

Au choix sur notre carte

Offre proposée pour groupe de 10 à 50 pers.

Pour plus de convives, nous consulter.

(A noter le supplément de 4€ pour le foie gras)

ENTREES

Aramis aux figues (+4€)

Craqué pour notre foie gras au cœur de figues et son pain croustillant.

Fraîcheur à l'italienne

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

Mosaïque de Mr Barris

Bienvenu à Limoges, plus précisément à Saint Yrieix La Perche où M. Barris nous propose un boudin aux châtaignes accompagné de pommes AOP et d'une vinaigrette à la moutarde Limousine.

Emincé de l'océan

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

PLATS

Le bouquet de lotte

Ouvrez la papillote et dégustez nos petits pavés de lotte et ses légumes à l'orange.

Filet mignon

Notre filet de porc vous attend avec ses pâtes chinoises et sa sauce au beurre de cacahuètes.

L'agneau aux 3 moutardes

Goûtez à notre agneau mijoté aux 3 moutardes et sa purée au romarin.

Pièce du boucher

Et son gratin de pommes de terre.

DESSERTS

A l'assiette

« Choco-salé »

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

Bijou

Ce bijou !!!! S'accompagne de crème de mascarpone, vous l'aurez compris ce tiramisu s'agrémenté de madeleine « Bijou de Saint Yrieix La Perche ».

La fraisière

Une feuilletine au chocolat garni d'une crème à la pistache et de fraises.

Crème brûlée à la vanille

Laissez-vous surprendre !

Nos gâteaux (une pièce pour 8 personnes minimum)

Piña colada

Entremet ananas, noix de coco

Craquant trois chocolats

Caramelito

Entremet poire, caramel

Offres Boissons

Forfait Apéritif : 3€/pers

Kir pétillant ou cocktail de fruits sans alcool

Forfait Vin : 5€/pers

Sélectionné par nos soins (1 bouteille pour 4)