

Menu 26 euro

Les entrées

Foie gras de canard maison, crème de poire, croutons de pain d'épices

Ris de veau poêlé sur pain de campagne, huile de noix

Velouté de buttermut de St Laurent et gambas rôties

Belle St Jacques juste poché au « tariyaki »

Les plats

Côte de « cul noir » du Limousin déglacé au jus, endives braisées

Pièce de bœuf Limousine, purée de navets, Carotte violette au beurre et Shiitakes

Pavé de saumon, pommes tournées sauce safranée

Cote d'agneau de Lavaurette au jus et thym, poêlée de légumes oubliés

Fromages

Assiette 2 fromages Creusois

Les desserts

Nougat glacé Creusois aux Noisettes

Mandarine Poché à la Bénéventine et sa bavaroise sur son sablé

Sphère chocolat noir, surprise banane et ses frécinettes

Brique chocolat blanc cœur fruits rouge, tuile et ses fruit frais