

# Menu Saveurs et Finesse 41.00€

Entrée+ plat 31.00€ ou Plat + dessert 28.00€

du 1<sup>er</sup> au 30 Avril 2019

Patience du moment

~~~~~

Soufflé chaud aux trois fromages affinés façon Thierry Marx

Ou

Gravelax de saumon bômlo fumé minute aux bois de hêtre, blinis moelleux aux piment d'

Espelette

Ou

Foie gras de canard, pané aux éclats de chocolat et caramel, pain de campagne toasté

~~~~~

Epaule d'agneau farcie aux fruits orientale, poêlée de légumes primeurs glacés au beurre

salé et ail noir confit

Ou

Poularde de Bresse truffée en croûte, choux fleur en couleur

Ou

Dos de cabillaud croustillant, carottes anciennes confites à l'orange, sauce aux vieux vins

de nos caves

~~~~~

Planche de fromages affinés, mesclun de salade

Ou

Brioche façon pain perdu au miel de nos montagnes limousines, glace pruneaux et

Armagnac

Ou

Vacherin glacé aux fèves de Tonka et framboises bio

Ou

Brownie aux fruits secs, quenelle de mousse chocolat blanc et ses pétales croustillants

~~~~~

Mignardises