

# La carte

## Les Entrées

La bruschetta, magret de canard fumé par nos soins. Tome de brebis, noix du Lot et tomates confites	15€
Le cromesquis de pied de cochon. Espuma de gribiche. Poireau poché au bouillon de veau.	15€
Le Foie Gras de la Maison Réveiller. Pain d'épices maison, chutney de poires.	19€
Les ravioles de chèvre frais et épinards. Mousse aux oignons confits, crème d'ail violet. Noisettes torréfiées.	16€
L'entrée du jour ( <i>le midi hors week-end et jours fériés</i> )	11 €

## Les Plats

Filet de Barracuda grillé. Coulis coco passion. Déclinaison de patates douces.	21€
Quasi de Veau cuisson basse température. Sauce aux trompettes de la mort. Mousseline de pommes de terre au Safran du Lot. Petits légumes du moment.	23€
Filet de Vivaneau. Caviar de citrouille du Jardin, polenta croustillante aux herbes. Sauce vierge.	24€
Le Lapin de la Ferme de la Manie. Comme un civet revisité.	25€
Le plat du jour ( <i>le midi hors week-end et jours fériés</i> )	15 €

## Le Fromage

Les fromages sélectionnés par nos soins	11 €
---	------

## Les Desserts

Sorbet rhubarbe de nos Jardins, sablé spéculoos, crème chiboust Vanille de Madagascar	10 €
Entremet cassis, glace au miel de nos jardins, tuile agrumes.	10 €
Crèmeux pistache, biscuit dacquoise, sorbet framboise et chouchou de pistaches.	10€
Croustillant chocolat piment d'Espelette, glace à la fève de Tonka, mousse chocolat Manjari et coulis chocolat.	10€
Le dessert du jour ( <i>le midi hors week-end et jours fériés</i> )	9 €

Menu du jour 25 €

*(Menu servi uniquement le midi hors week-end & jours fériés)*

L'entrée du jour  
&

Le plat du Jour  
&

L'assiette de Fromages ou le dessert du Jour

Formule du jour 21 €

*(Menu servi uniquement le midi hors week-end & jours fériés)*

Entrée & Plat Ou Plat & Dessert

Menu Enfant 14 €

*(jusqu'à 10 ans)*

Plat & Dessert  
selon inspiration du moment

Toutes nos viandes sont d'origine Française.

Tarifs TTC, Service compris, hors boissons

Cette carte vous est communiquée à titre indicatif.  
Celle-ci est susceptible d'être modifiée à tout moment sans préavis

## Côté Jardins 32 €

La bruschetta, magret de canard fumé par nos soins.  
Tome de brebis, noix du Lot et tomates confites.  
ou  
Le cromesquis de pied de cochon.  
Espuma de gribiche. Poireau poché au bouillon de veau.

Filet de Barracuda grillé. Coulis coco passion.  
Déclinaison de patates douces.  
ou  
Quasi de Veau cuisson basse température.  
Sauce aux trompettes de la mort.  
Mousseline de pommes de terre au Safran du Lot.  
Petits légumes du moment.

Les fromages sélectionnés par nos soins.  
ou  
Sorbet rhubarbe de nos Jardins,  
Sablé spéculoos,  
Crème chiboust Vanille de Madagascar.  
ou  
Entremet cassis,  
Glace au miel de nos jardins, tuile agrumes.

## Escapade Gourmande 42 €

Le foie Gras de la Maison Réveiller.  
Pain d'épices « maison », chutney de poires.  
ou  
Les ravioles de chèvre frais et épinards,  
Mousse aux oignons confits, crème d'ail violet,  
Noisettes torréfiées.

Filet de Vivaneau. Caviar de citrouille du Jardin,  
Polenta croustillante aux herbes,  
Sauce vierge.  
ou  
Le Lapin de la Ferme de la Manie.  
Comme un civet revisité.

Les fromages sélectionnés par nos soins.

Crèmeux pistache, biscuit dacquoise,  
Sorbet framboise et chouchou de pistaches.  
ou  
Croustillant chocolat piment d'Espelette,  
Glace à la fève de Tonka,  
Mousse chocolat Manjari et coulis chocolat.

## Bouquet de Saveurs 54€

La Saint-Jacques snackée. Bisque de homard.  
Ecume safranée

Bouillon de poissons du moment  
« façon bouillabaisse »  
Espuma de rouille

Filet de bœuf du Limousin.  
Réduction de vin rouge aux échalotes.  
Petits légumes du moment

Les fromages sélectionnés par nos soins.

Le choix de dessert à la carte.

## Menu Végétarien 29€

Les amuses bouches

La bruschetta végétale.

Risotto de céréales et légumes du moment,  
Pesto Capucines.

Le choix de dessert à la carte.

Les jardins  SOTHYS  
AURIAC EN CORRÈZE 