

*Les saveurs de nos plats trouvent leurs origines dans le produit brut,  
nous ne faisons qu'orchestrer leurs goûts pour vous en délivrer le meilleur d'eux-mêmes.*

*C'est pour cela que nous apportons un grand soin à la sélection de nos fournisseurs  
et producteurs en commençant par cultiver un potager.*

*Nos produits proviennent essentiellement chez les producteurs, éleveurs et fournisseurs suivants :*

### **Fromages**

*Laiterie – Fromagerie – Affineur Duroux - Rilhac Xaintrie (19)*

### **Légumes**

*Notre potager du Sudour (Bio),  
Terre Azur -*

### **Viandes**

*Viandes de Corrèze (19) Saint Viance - Maison Labories Charcuteries d'Auvergne et Porcs fermiers (15) Parlan  
SCA Le Pré Vert(24) Viandes Bovines BIO Coulouniex-Chamiers*

### **Huiles d'olive**

*Domaine de l'Arbre Blanc (66) Saint Génis des Fontaines*

### **Foie Gras et confits**

*GAEC Réveiller - Goules (19)*

### **Poissons**

*Terre Azur*

### **Pain**

*Boulangerie Chancel- Rilhac - Xaintrie (19)*

*L'ensemble des plats de cette carte sont « faits maison », cuisinés sur place à partir de produits bruts.*

*Pour vous assurer une qualité optimum, nous utilisons parfois des fonds blanc, brun ou fumé.*

# Côté Jardins

30 €

La Tomate mozzarella di bufala.  
Comme un sushi.  
Mousse basilic et gelée de tomates.

ou

Pressé de poulet Fermier aux trompettes de la Mort.  
Glace champignons et pickles de légumes.

---

Le thon blanc juste snacké. Sauce vierge.  
Ratatouille déstructurée.

ou

L'Agneau en deux façons, l'épaule en cromesquis, le carré simplement rôti.  
Jus d'Agneau aux épices orientales.  
Houmous, oignons rouges confits, carottes au cumin.

---

Fromages de la « Maison Duroux »

ou

La Pastèque dans tous ses états.

Ou

Le Granité passion. Sablé breton coco façon crumble.  
Crèmeux coco. Emulsion coco passion.

# Escapade Gourmande

40 €

Melba de rillettes de maquereaux, colombo, citron vert. Crémeux de fenouil.  
Graines de courges grillées, tuile de pain de mie

ou

Le Foie gras : Mi-cuit, pain de mie et confiture d'aubergines.

---

Le carré de veau du Limousin. Le croustillant de jarret de veau et caponata.  
Risotto de lentilles de Varetz, lard.  
Emulsion de thym frais.

ou

Mostelle cuite meunière. Tomates confites, câpres, citron et origan.  
Ecrasé d'aubergines façon « caviar » à l'ail et huile d'olive et coriandre.

---

Fromages de la « Maison Duroux ».

---

Le chocolat Venezuela. Mousse gianduja. Coulis de piquillos et framboise.  
Popcorn au piment d'Espelette.

ou

Le sorbet cassis. Biscuit madeleine aux baies verveine. Meringue.  
Tartare fraise basilic.

# Bouquet de Saveurs

50 €

## Amuse-bouche

---

Une entrée au choix dans la carte.

---

Un poisson au choix dans la carte.

---

Une viande au choix dans la carte.

---

Fromages de la « Maison Duroux ».

---

Dessert au choix à la carte.

# La carte

## Les entrées

La tomate mozzarella di bufala comme un sushi. Mousse basilic et gelée de tomates.	12 €
Pressé de poulet Fermier aux trompettes de la Mort. Glace champignons et pickles de légumes.	15 €
Melba de rillettes de maquereaux, colombo, citron vert. Crémeux de fenouil. Graines de courges grillées, tuile de pain de mie.	14 €
Le Foie Gras : Mi-cuit, pain de mie et confiture d'aubergines.	19 €
Entrée du jour <i>(le midi hors week-end et jours fériés)</i>	10 €

## Les plats

Le thon blanc juste snacké. Sauce vierge. Ratatouille déstructurée.	19 €
L'Agneau en deux façons, l'épaule en cromesquis, le carré simplement rôti. Jus d'Agneau aux épices orientales. Houmous, oignons rouges confits, carottes au cumin.	20 €
Le carré de veau du Limousin. Le croustillant de jarret de veau et caponata. Risotto de lentilles de Varetz, lard. Emulsion de thym frais.	21 €
Mostelle cuite meunière. Tomates confites, câpres, citron et origan. Ecrasé d'aubergines Façon « caviar » à l'ail et huile d'olive et coriandre.	19 €
Plat du jour <i>(le midi hors week-end et jours fériés)</i>	14 €

## Le fromage

Plateau de Fromages de la « Maison Duroux »	11 €
---	------

## Les desserts

Le dessert du jour (le midi hors week-end et jours fériés)	8 €
La Pastèque dans tous ses états.	9 €
Le Granité passion. Sablé breton coco façon crumble. Crémeux coco. Emulsion coco passion	9 €
Le chocolat Venezuela. Mousse gianduja. Coulis de piquillos et framboise.	9 €
Le sorbet cassis. Biscuit madeleine aux baies de verveine. Meringue. Tartare fraise basilic.	9 €

Merci de nous signaler toutes allergies alimentaires connues.

*Tarifs TTC, service compris, hors boisson.*

*Sur présentation de votre ticket de caisse, bénéficiez du « Tarif Restaurant » pour l'entrée aux jardins.*

## *Menu du jour 23.50€*

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

*Entrée du jour  
&  
Plat du Jour  
&  
L'assiette de Fromages ou  
Dessert du Jour*

## *Formule du jour*

*20.00€*

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

*Plat du Jour                    Entrée du jour  
&                    ou                    &  
Dessert du Jour              Plat du Jour*

## *Menu enfant*

*13.00€*

*(jusqu'à 10 ans)*

*Plat et dessert  
selon inspiration du moment*

# Menu Végétarien

29 €

Crèmeux de petits pois, jeunes pousses de petits pois. Fèves sauce vierge.  
Tuile sésame.

---

Tartine de pain noir finement toastée. Caponata de légumes, basilic frais.  
Ail rôti. Mousse Burrata à l'huile d'olive de « l'Arbre blanc ».

---

Colombo de légumes du moment « Comme dans les îles ».  
Riz blanc

---

Dessert au choix

Merci de nous signaler toutes allergies alimentaires connues.  
La carte des allergènes est disponible sur simple demande.

*Les tarifs, carte et menus sont communiqués à titre indicatif, sont susceptibles d'être modifiés sans préavis.*

*Viandes d'origine Française.*

*Tarifs TTC, service compris, hors boisson.*