

*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 €

L'œuf mollet et frit. Crémeux de pois cassés.  
Espuma au lard et jeunes pousses.

ou

Risotto crémeux aux champignons asiatiques.  
Chips de Topinambour et jus corsé.

---

La palette ½ sel de la Maison Laborie. Cuisson basse température.  
Le haricot de Paimpol en plusieurs textures, petits légumes du moment.

ou

L'Espadon poêlé, crème au Combava.  
Mousseline de pommes de terre et patates douces aux épices Colombo, et coriandre fraîche.  
Légumes rôtis.

---

Fromages de la « Maison Duroux »

ou

La Rhubarbe sans dessus dessous.

Ou

La Pomme verte, cœur caramel beurre salé. Palet Breton.

# Escapade Gourmande

40 €

Raviole à l'encre de seiche. Homard bleu poêlé au beurre.  
Bisque de Homard. Ecume safranée.

ou

Le Foie gras de la Maison Réveiller : Focaccia aux tomates confites et romarin.

---

Le filet de Bœuf du Limousin.  
Crevettes aux épices Tandoori. Espuma façon aligot.  
Légumes du moment.

ou

Jus de poisson de roche au Safran du Lot.  
Filet de Vivaneau et légumes du moment juste snackés. Espuma de rouille.

---

Fromages de la « Maison Duroux ».

---

Le café noisette. Madeleine au poivre Timut.  
Tuile café et brownies.

ou

Bavarois figue, sablé diamant, figues fraîches.  
Chantilly aux feuilles de figes.

# 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

L'œuf mollet et frit. Crèmeux de pois cassés. Espuma au lard et jeunes pousses	12 €
Risotto crèmeux aux champignons asiatiques. Chips de Topinambours et jus corsé.	14 €
Raviole à l'encre de seiche. Homard bleu poêlé au beurre. Bisque de Homard. Ecume safranée.	14 €
Le Foie Gras de la Maison Réveiller. Focaccia aux tomates confites et romarin.	19 €
Entrée du jour <i>(le midi hors week-end et jours fériés)</i>	10 €

## Les plats

La palette ½ sel de la Maison Laborie. Cuisson basse température. Le haricot de Paimpol en plusieurs textures. Petits légumes du moment.	20 €
L'Espadon poêlé, crème au Combava. Mousseline de pommes de terre et patates douces. Aux épices Colombo et coriandre fraîche. Légumes rôtis.	19 €
Le filet de Bœuf du Limousin. Crevettes aux épices Tandoori. Espuma façon aligot. Légumes du moment.	22 €
Jus de poisson de roche au Safran du Lot. Filet de Vivaneau et légumes du moment juste snackés. Espuma de rouille.	21 €
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 Rhubarbe sans dessus dessous.	9 €
La Pomme verte, cœur caramel beurre salé. Palet Breton.	9 €
Le café noisette. Madeleine au poivre Timut. Tuile café et Brownies	10 €
Bavarois figue, sablé diamant, figues fraîches. Chantilly aux feuilles de figues.	10 €

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 €

Le crémeux de pois cassé.

---

Le Risotto aux champignons asiatiques. Chips de Topinambours et jus corsé.

---

Le Haricot de Paimpol en plusieurs textures, petits légumes rôtis.

---

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.*