

*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

Escargots

L'Escargot Vigeoyeux – Vigeois (19)

Pain

Boulangerie La Figounette- Argentat (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 €

Terrine de tête de veau, comme une gribiche. Sorbet cornichon.
Coulis de cresson et jeunes pousses.

ou

La tarte fine aux oignons doux des Cévennes. Lard frit, tuile d'oignons.
Mousse au bleu de brebis.

Plat de côte de boeuf Bio en cuisson basse température, rôti aux épices, agrumes et son jus. Légumes du moment et pousses de moutarde.

ou

Dos de merlu de ligne. Nori. Algues wakamé. Tobikko.
Haricots Azuki en consommé, gingembre et petits légumes.

Fromages de la « Maison Duroux »

ou

Gaufre Limousine. Ananas rôti au miel de nos jardins.
Sorbet au fromage des Limousins.

ou

Entremet pomelos coriandre.

Escapade Gourmande

40 €

Ravioles ouvertes aux escargots du Vigean, cèpes et crème à l'ail rose.
Quelques herbes fraîches. Noisettes torréfiées.

ou

Le Foie gras : Mi-cuit, pain de mie et compotée de nashis au gingembre.

L'onglet et le ris de veau Bio en deux textures. Risotto de lentilles de Varetz, lard.
Emulsion de thym frais. Carottes et navets caramélisés.

ou

Mostelle cuit meunière. Tomates confites, câpres, citron caviar et origan.
Ecrasé de charlottes à l'ail et huile d'olive.

Fromages de la « Maison Duroux ».

Le Sachertorte revisité. Chantilly au piment d'Espelette. Marmelade de papaye.

ou

Le sorbet cassis. Biscuit madeleine aux baies de verveine. Meringue.
Compotée de framboises.

Bouquet de Saveurs

50 €

Amuse-bouche

Pieds de cochon panés, lard frit. Mayonnaise à l'estragon.
Jeunes pousses, vinaigrette framboise et cassis.

Grondin juste snacké. Pistou de cresson. Mirepoix de légumes de saison.

Le Bœuf Bio du Limousin et son jus.
Betterave. Carottes. Moelle toastée. Pomme du Limousin acidulée.

Fromages de la « Maison Duroux ».

Dessert au choix à la carte.

La carte

Les entrées

Terrine de tête de veau, comme une gribiche. Sorbet cornichon. Coulis de cresson et jeunes pousses.	12 €
La tarte fine aux oignons doux des Cévennes. Lard frit, tuile d'oignons. Mousse au bleu de brebis.	14 €
Ravioles ouvertes aux escargots du Vigean, cèpes et crème à l'ail rose. Quelques herbes fraîches Noisettes torréfiées.	17 €
Le Foie Gras : Mi-cuit, pain de mie et compotée de nashis au gingembre.	18 €
Pieds de cochon panés, lard frit. Mayonnaise à l'estragon. Jeunes pousses, vinaigrette framboise et cassis.	15 €
Entrée du jour <i>(le midi hors week-end et jours fériés)</i>	10 €

Les plats

Plat de côte de bœuf Bio en cuisson basse température, rôti aux épices, agrumes et son jus. Légumes du moment et pousses de moutarde.	20 €
Dos de merlu de ligne. Nori. Algues wakamé. Tobikko. Haricots Azuki en consommé, Gingembre et petits légumes.	19 €
L'onglet et le ris de veau Bio en deux textures. Risotto de lentilles de Varetz, lard. Emulsion de thym frais. Carottes et navets caramélisés.	26 €
Mostelle cuit meunière. Tomates confites, câpres, citron caviar et origan. Ecrasé de charlottes à l'ail et à l'huile d'olive.	24 €
Grondin juste snacké. Pistou de cresson. Mirepoix de légumes de saison	30 €
Le Bœuf Bio du Limousin et son jus. Betterave. Carottes. Moelle toastée. Pomme du Limousin acidulée.	25 €
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 €

Gaufre Limousine. Ananas rôti au miel de nos jardins. Sorbet au fromage des Limousins. 9 €

Entremet pomelos coriandre. 9 €

Le Sachertorte revisité. Chantilly au piment d'Espelette. Marmelade de papaye. 9.50 €

Le sorbet cassis. Biscuit madeleine aux baies de verveine. Meringue. Compotée de framboises. 9.50 €

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

Merci de nous signaler toutes allergies alimentaires connues.

Tarifs TTC, service compris, hors boisson.

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 €

Sur demande le Chef vous compose, selon le marché et son inspiration,
un menu comprenant :

Une entrée

Un plat

Un dessert

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.