

*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

Huiles d'olive

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

Foie Gras et confits

GAEC Réveiller - Goules (19)

Poissons

Terre Azur

Volailles et œufs

La ferme du Loudeix – Soursac (19)

Escargots

Le Jardin aux escargots – Le Vigean (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 €

Velouté de champignons, l'huile de noix et noix du Lot,
Shiméjis braisés. Espuma de parmesan.

ou

Œuf de la Ferme du Loudeix en cocotte aux blettes. Crème d'ail confit.
Allumettes de lard fermier. Ficelle toastée.

Filet de chinchard poêlé aux épices, légumes racines rôtis au miel de la Xaintrie
et aux aromates.

ou

Lentilles vertes de Corrèze et porc fermier (Lou techou de la Borie)
« Façon petit salé »

Fromages de la « Maison Duroux »

ou

Comme une tarte chocolat

ou

Pomme du Limousin confite façon tatin, sablé et chantilly mascarpone Tonka.

Escapade Gourmande

40 €

Le pain perdu, escargots du Vigean et tuile au Cantal de la Maison Duroux.
Jus d'herbes fraîches et jeunes pousses.

ou

Terrine Maison de foie gras du « GAEC Réveiller ».
Pain brioché. Compotée d'oignons aigre doux au vinaigre de rose.

Omble Chevalier rôti aux palourdes et encornets aux épices.
Nage safranée et légumes du moment.

ou

Carré de Veau élevé sous la mère. Mousseline de carottes.
Légumineuses en fricassées, jus de Veau et café Arabica.
Condiment d'épices.

Fromages de la « Maison Duroux ».

Sablé à l'huile d'olives de « l'Arbre blanc »,
Crème brûlée gingembre cardamome et fraîcheur d'agrumes

ou

Moelleux à la carotte, glace caramel.
Coulis carottes miel et mousse chocolat Ivoire épices

Bouquet de Saveurs

50 €

Amuse-bouche

Cromesquis de confit de canard de la Maison Réveiller.
Velouté de pommes de terre aux herbes fraîches. Magret séché au piment d'Espelette.
Tartare carottes agrumes.

Saint Jacques et « boudin noir Galabar » snackés.
Compotée d'endives caramélisées et julienne de pommes du Limousin.
Crème acidulée au vinaigre de rose.

Bœuf du Limousin. Côtes de blettes,
Légumes racines braisés aux épices. Lard de cochon cul noir. Jus de Syrah.

Fromages de la « Maison Duroux ».

Dessert au choix à la carte.

La carte

Les entrées

- Velouté de champignons, l'huile de noix et noix du Lot, Shiméjis braisés. Espuma de parmesan 12 €
- Oeuf de la Ferme du Loudeix en cocotte aux blettes. Crème d'ail confit. Allumettes de lard fermier. Ficelle toastée. 14 €
- Le pain perdu, escargots du Vigean et tuile au Cantal de la Maison Duroux. Jus d'herbes fraîches et Jeunes pousses. 17 €
- Terrine Maison de foie gras du « GAEC Réveillé ». Pain brioché. Comptée d'oignons aigre doux au vinaigre de rose. 18 €
- Cromesquis de confit de canard de La Maison Réveiller. Velouté de pommes de terre aux herbes fraîches. 15 €
Magret séché au piment d'Espelette. Tartare carottes agrumes.
- Entrée du jour *(le midi hors week-end et jours fériés)* 10 €

Les plats

- Filet de chinchard poêlé aux épices, légumes racines rôtis au miel de la Xaintrie et aux aromates. 20 €
- Lentilles vertes de Corrèze et porc fermier (Lou techou de la Borie) « Façon petit salé » 19 €
- Ombre Chevalier rôti aux palourdes et encornets aux épices. Nage safranée et légumes du moment. 26 €
- Carré de Veau élevé sous la mère. Mousseline de carottes. Légumineuses en fricassés, jus de Veau et café Arabica. Condiments d'épices. 24 €
- Saint Jacques et « boudin noir Galabar » snackés. Comptée d'endives caramélisées et julienne de pommes du Limousin. Crème acidulée au vinaigre de rose. 30 €
- Bœuf du Limousin. Côtes de blettes, légumes racines braisés aux épices. Lard de cochon cul noir. Jus de Syrah. 25 €
- Plat du jour *(le midi hors week-end et jours fériés)* 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 €

Comme une tarte chocolat. 9 €

Pomme du Limousin confite façon tatin, sablé et chantilly mascarpone. 9 €

Sablé à l'huile d'olives de 'l'Arbre blanc », crème brûlée gingembre cardamome et Fraicheur d'agrumes. 9.50 €

Moelleux à la carotte, glace caramel. Coulis carottes miel et mousse chocolat Ivoire épices. 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

&

Dessert du Jour

ou

Entrée 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.