

Côté Jardins

32 €

L'œuf Bio « Coco Corrèze ». Espuma de bouillon de poule. Les céréales.

Ou

Roussette fumée par nos soins. Tartare de choux aux pommes vertes.
Vinaigrette d'herbes fraîches. Sorbet au Yuzu.

Le tendron de Veau du Limousin basse température. Rôti au beurre d'ail
Petit pois, carottes. Espuma de blanquette.

Ou

Dos d'esturgeon poché, bouillon de verveine du jardin.
Poireaux grillés, noisettes torréfiées, légumes racines. Shiitakes

Les fromages sélectionnés par nos soins.

Ou

Crèmeux chocolat »Opalys » et fromage blanc des Limousins. Sorbet passion
Sponge cake au poivre Timut. Coulis passion

Ou

Tarte praliné a la noix de Corrèze. Glace à la noix

Escapade Gourmande

42€

Asperges vertes grillées. Jambon de cochon « Cul Noir du Limousin » Dufour.
Crumble de thym. Glace parmesan. Espuma de « Cul Noir »

Ou

Le Foie Gras de chez « Réveiller » et l'anguille fumée.
Laqué au miso et miel de nos jardins. Shokupan toasté.

Blanc de cabillaud au naturel. Lait de coco, pamplemousse.
Epinards. Pommes de terre Béa AOP Roussillon. Jus coriandre

Ou

Le cochon « Cul Noir du Limousin » Dufour, basse température. Snacké
Endives caramélisé et légumes du moment.
Sauce arachide façon Mafé.

Les fromages sélectionnés par nos soins.

Le chocolat « Araguani ». Sorbet betteraves.
Streusel cacao. Pignons de pin caramélisés.

Ou

Biscuit orange. Crémeux vanille Bio de Madagascar.
Compotée de kumquat. Sorbet papaye.

Bouquet de Saveurs

54 €

Bouillon de canard et ravioles de foie gras de chez Réveiller

Merlu du pays Basque. Choux Kale.
Crèmeux de pommes de terre Béa.
Jus d'oignons doux et safran du Lot

Volaille de la Meuzacoise
Le filet basse température rôti aux noix. La cuisse en ballotine
Jus court. Petits légumes du moment

Les fromages sélectionnés par nos soins

Choix de dessert dans la carte

Menu du jour 25€

*(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 21€

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

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

Menu enfant

14.00€

(jusqu'à 12 ans)

*Plat et dessert
selon inspiration du moment*

Menu végétarien

29€

Amuses bouches

Bouillon Détox aux herbes fraîches.
Spagnette Abruzzesi.
Légumes du moment. Champignons

Dahl de lentilles de Corrèze.
Patates douces.
Riz des deux mondes.

Choix de dessert dans la carte.

Prix nets, service et TVA 10% compris

La carte, les menus et les tarifs vous sont proposés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés à tout moment sans préavis.

Les jardins  **SOTHYS**
AURIAC en CORRÈZE 