

*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.*

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

*Nous nous fournissons en priorité, avec les producteurs, éleveurs et fournisseurs :*

### **Fromages**

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

### **Légumes**

*Notre potager du Sudour(Bio),  
- Marcillac la Croisille (19) et Terre Azur*

### **Viandes**

*Nos viandes proviennent de France  
Les Pré verts (Bio) - Périgueux (24)- Meyssac viande(19) –Gaec Dufour-La Meyze(87)*

### **Huiles d'olive**

*Domaine de l'Arbre blanc (66)*

### **Foie Gras**

*GAEC Réveiller - Gouilles (19)*

### **Poissons**

*Terre Azur*

### **Volailles et œufs**

*La ferme du Loudeix – Soursac (19) – Meyssac (19)*

### **Pain**

*Boulangerie La Figoulette- Argentat (19)*

*L'ensemble de nos plats 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

29 €

Terrine de cochon « maison » au piment d'Espelette.  
Compotée d'oignons rouges et pain aux noix

Ou

Maki de saumon fumé, thon mariné. Grenailles en ravigote, crème au wasabi.

---

Ballottine de poulet de la « ferme du Loudeix » Terre et Mer, au poivre Timut.  
Légumes du moment.

Ou

Congre rôti au pesto d'ail des ours. Coulis de tomates fraîches  
Ratatouille déstructurée.

---

Fromages de la « Maison Duroux ».

Ou

La pomme du limousin dans tous ses états.

Ou

Sablé Diamant. Crémeux chocolat Caraïbes, chantilly chocolat blanc et fruits rouges de notre jardin.

## Escapade Gourmande

39 €

La tomate Mozzarella revisitée. Copeaux de jambon Cochon Cul Noir du Limousin.  
Huile d'olive de L'Arbre Blanc.

ou

Carpaccio de betteraves de notre jardin cuites et crues. Marinade de langoustines, agrumes  
et jeunes pousses.

---

Médaille de lotte au lard de Cochon Cul Noir. Coulis de piquillos  
Risotto de petit épeautre et légumes du moment.

ou

Contre filet de Bœuf du Limousin, jus court au romarin.  
Mousseline de patates douces à la vanille. Paccheris farcis aux blettes de notre  
jardin.

---

Fromages de la « Maison Duroux ».

---

La tarte crème d'amande aux myrtilles de notre amie « Carole ».  
Crème fouettée.

ou

Fine gelée de rhubarbe du jardin, sablé spéculoos. Chantilly caramel passion.

# Bouquet de Saveurs

49 €

## Amuse-bouche

---

Le Foie gras de la maison « Réveiller » et son chutney de figues.  
Brioche toastée.

---

Dos de mulot rôti, couteau snacké, vierge de légumes.  
Bouillon de poisson.

---

Carré d'agneau du lot, jus court au poivre de Madagascar.  
Légumes du moment

---

Fromages de la « Maison Duroux ».

---

Dessert au choix à la carte.

# La carte

## Les entrées

Terrine de Cochon « maison » au piment d'Espelette. Comptée d'oignons rouges et pain aux noix	12 €
Maki de saumon fumé, thon mariné. Grenailles en ravigote, crème au wasabi.	12 €
La tomate Mozzarella revisitée. Copeaux de jambon Cochon Cul Noir du Limousin. Huile d'olive De l'Arbre Blanc.	16 €
Carpaccio de betteraves de notre jardin cuites et crues. Marinade de langoustines, agrumes et jeunes pousses.	16 €
Foie Gras de la « maison Réveiller » et son chutney de figues. Brioche toastée.	17 €
Entrée du jour <i>(le midi hors week-end et jours fériés)</i>	10 €

## Les plats

Congre rôti au pesto d'ail des ours. Coulis de tomates fraîches. Ratatouille déstructurée.	20 €
Ballottine de poulet de la « ferme du Loudeix » Terre et Mer, au poivre Timut. Légumes du moment.	21 €
Médaille de lotte au Lard de Cochon Cul Noir. Coulis de piquillos. Risotto de petit épeautre et légumes du moment.	25 €
Contrefilet de Bœuf du Limousin, jus court au romarin. Mousseline de patates douces à la vanille Paccheris farcis aux blettes de notre jardin.	25 €
Dos de mulet rôti, couteau snacké, vierge de légumes. Bouillon de poisson.	28 €
Carré d'agneau du Lot, jus court au poivre de Madagascar. Légumes du moment.	28 €
Plat du jour <i>(le midi hors week-end et jours fériés)</i>	14 €

## Le fromage

Plateau de Fromages de la « Maison Duroux » 10 €

## Les desserts

La pomme du Limousin dans tous ses états. 9 €

Sablé Diamant. Crémeux chocolat Caraïbes, chantilly chocolat blanc et fruits rouges de notre jardin. 9 €

La tarte crème d'amande aux myrtilles de notre amie « Carole ». Crème fouettée 9.50 €

Fine gelée de rhubarbe du jardin, sablé spéculoos. Chantilly caramel passion. 9.50 €

Le dessert du jour (le midi hors week-end et jours fériés) 8 €

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

*Tarifs TTC, service compris, hors boisson.  
(31/03/2018)*

## *Menu du jour 22.50€*

*(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*

*19.00€*

*(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*

*12.00€*

*(jusqu'à 12 ans)*

*Plat et dessert  
selon inspiration du moment*

# Menu Végétarien

28 €

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.

*Tarifs TTC, service compris, hors boisson.*

Cette carte vous est communiquée à titre indicatif.  
Les tarifs et plats sont susceptibles d'être modifiés sans préavis.