

LA CARTE

////// LES ENTRÉES

Ceviche de poisson du moment. Leche de tigre. Patate douce.....	17€
Déclinaison de tomates. Mousse burrata. Quelques croûtons. Pesto de roquette.....	15€
Terrine de cochon au foie gras et magret de la Maison Rougié. Fruits mi-cuits. Sorbet cornichon. Toasts.....	19€
Homard bleu cuit basse température. Papaye en salade aux notes asiatiques. Agrumes. Tuile sésame.....	19€

////// LES PLATS

Pavé de maigre à la plancha. Sauce romesco. Fregola sarda « Comme une Paëlla ».....	23€
Palette de porc de la Maison Laborie. Confit aux tomates de notre potager. Petits légumes du moment.....	23€
La lotte cuite sous vide. Émulsion coco citron. Haricots coco de Paimpol en fricassée au chorizo.....	26€
L'agneau d'Auriac en deux cuissons. Jus de navarin et petits légumes de notre potager.....	25€

////// LES FROMAGES

Les fromages sélectionnés par nos soins.....	12 €
--	------

////// LES DESSERTS

Crème catalane au siphon. Croquant de Saint-Paul. Tuile agrumes. Gel agrumes.....	10 €
Trilogie de melons. Financier au basilic. Sorbet hibiscus.....	10 €
Brioche au sucre et sirop de sureau, crème légère, mirabelles en deux textures. Façon « Tropézienne ».....	10 €
Entremet au miel de nos jardins et gelée exotique, Biscuit amandes. Miel soufflé. Sorbet bergamote.....	10 €

NOS MENUS

CÔTÉ JARDIN 37€*

Ceviche de poisson du moment.
Leche de tigre. Patate douce.
Ou
Déclinaison de tomates. Mousse burrata.
Quelques croûtons. Pesto de roquette.

Pavé de maigre à la plancha. Sauce romesco.
Fregola sarda « Comme une Paëlla ».
Ou
Palette de porc de la Maison Laborie.
Confit aux tomates de notre potager.
Petits légumes du moment. Jus de cuisson.

Les fromages sélectionnés par nos soins.
Ou
Crème catalane au siphon. Croquant de Saint-Paul.
Tuile agrumes. Gel agrumes.
Ou
Trilogie de melons. Financier au basilic.
Sorbet hibiscus.

BOUQUET DE SAVEURS 59€*

Cromesquis de boudin Galabar.
Pommes du limousin et oignons.
Chou fleur brûlé. Sauce Tahini.

Bouillon de gambas à la citronnelle. Gambas basse
température aux épices. Céleri rave. Quinoa.

Le faux-filet bio limousine cuit sous vide.
Jus réduit. Shiitakés. Légumes du moment rôtis.

Les fromages sélectionnés par nos soins

Choix de dessert dans la carte

ESCAPADE GOURMANDE 47€*

Terrine de cochon
au foie gras et magret de la Maison Rougié.
Fruits mi-cuits. Sorbet cornichon. Toasts.
Ou
Homard bleu cuit basse température.
Papaye en salade aux notes asiatiques.
Agrumes. Tuiles sésame.

La lotte cuite sous vide. Émulsion coco citron.
Haricots coco Paimpol en fricassée au chorizo.
Ou
L'agneau d'Auriac en deux cuissons. Jus de navarin
et petits légumes de notre potager.

Les fromages sélectionnés par nos soins.

Brioche au sucre et sirop de sureau, crème légère,
mirabelles en deux textures. Façon « Tropézienne »
Ou
Entremet au miel de nos jardins, gelée exotique.
Biscuit amandes.
Miel soufflé. Sorbet bergamote.

MENU VÉGÉTARIEN 30€*

Amuse bouches.

Chou fleur rôti au Zaatar. Cacahuètes aux épices.
Crémeux choux fleur façon houmous.

Nouilles Udon.
Légumes du moment sauce teriyaki ananas.

Choix de dessert dans la carte.

MENU ENFANT 14€*

Plat et dessert selon inspiration du moment.

Les jardins  SOTHYS
AURIAC EN CORRÈZE 

Tarifs TTC, service compris, hors boissons
Toutes nos viandes sont d'origine française.