

# **C** *oncerto culinaire en pays Limousin*

Cuisine Campagnarde et Gourmandise

Les soirs nous vous proposons un menu unique composé par notre chef

## Entrée

Terrine de foie gras faite maison  
Velouté de courgettes avec huile de basilic  
Salade de magret de canard fumé et pignons de pin  
Vitello tonnata  
(fines tranches de rôti de veau couvert avec une sauce de thon et câpres)

## Plat

Filet de boeuf grillé  
Brochette romarin de filet de mignon de porc, pomme de terre fondante  
Filet de bar, tarte tatin de fenouil et une sauce de carottes  
Saumon Wellington avec une salsa de tomates  
Demi magret de canard aux fruits rouges

## Fromage

L' assiette de fromages, choix du chef

## Dessert

Syllabub  
Gâteau moelleux au chocolat  
Fraises au crème de balsamique, poivrées et poêlées  
Mousse au chocolat  
Crème brûlée

<b>TRIO</b>	entrée, plat et dessert, café	<b>25€</b>
<b>QUARTETTE</b>	entrée, plat, fromage et dessert, café	<b>29€</b>

Viandes d'origine française.  
Taxes et service inclus.  
Tout changement entraîne un supplément.

Notre restaurant est fermé tous les midis.

De mardi-soir au samedi-soir le restaurant est  
ouvert  
que pour les clients de l'hôtel.