



Menu tentations avec service, vaisselle, nappage et serviettes en tissu

Prix :45,50€

Entrée

Magret fumé, coeur de foie gras mi-cuit sur pomme du Limousin fondante, mique rôtie, pickels d'oignons rouges

OU

Millefeuille de tomates marinées, gambas sauvage, semoule d'aubergines, nougatine des mendiants, pesto

OU

Pressé de foie gras mi-cuit au magret fumé, miroir fruits rouges, tuile pain d'épices

Plat

Magret de canard rôti, infusé au cidre, pommes du Limousin

OU

Longe de cabillaud en croûte de noisettes, pomme Macaire, jus de viande au Xéres, légumes printaniers

OU

Pavé de veau fondant, poêlée de girolles, jus corsé

ET

Accompagnement pour les viandes: Clafouti de pommes de terre au larf fermier, carotte fane au beurre de thym, tomates grappes, dès de courgettes

Fromage

Assiette de fromages de Corrèze: Tomme des Ardoisiers, Tortichou (fromage affiné légèrement parfumé à l'eau de vie)

OU

Duo de Cantal et St Nectaire

OU

Cabécou chaud, pain aux noix, miel, pomme rôtie

Dessert

Pièce montée 4 choux

OU

Buffet de desserts: Fraisier, framboisier, douceur chocolat

OU

Wedding cake fruits rouges ou chocolat (sup. 3€)