

MENU du Terroir Logis à 24 €

Entrées

Terrine Limousine du Chef,
Petite Comptée d'Oignons grenadine, pain complet grillé
Chef's terrine with onion chutney

ou

Tarte au Fromage de Gouzon sur Verdure
Local cheese pie with green herbs

Plats

Estouffade de Bœuf cuisiné au vin de Pays de Brive servie avec Linguini
Beef stew served with linguini pasta

ou

Lasagnes de Légumes et Chips de Parmesan sur une sauce tomates aux herbes
Vegetable lasagna and tomato sauce

ou

Le Fondu Creusois...

réalisé avec des fromages de Chapeau et Gouzon, servi avec jambon Cru "Perle du Limousin", salade et pommes frites
« Fondu creusois » served with ham, salad and fried potatoes

Desserts

Fromage Blanc des Limousins et Confit de Lentilles du Puy
au Citron et Sirop de Vanille

Fromage Blanc (greek style yoghurt) with sweet lentil and lemon confit

ou

Le Gâteau Aux Noisettes du France (recette maison)
sur Crème Anglaise

Hazelnut cake with Creme Anglaise

Tarifs hors menu :

Entrée : 8 €

Plat : 14 €

Dessert : 7 €

MENUS ENFANT (ces menus sont servis uniquement aux enfants de moins de 12 ans)

MENU KID / 9 €

Entrée :

Terrine Maison / Home made terrine

Plat principal :

Steak Haché Frites / Minced steak with chips
ou

Pâtes au Jambon Blanc / ham pasta

Dessert :

Glace / icecream
ou **Gâteau Noisettes / Hazelnut cake**



MENU PETIT GOURMET / 14 €

Entrée :

Foie Gras fait Maison / Home made foie gras

Plat principal :

Petit magret de Canard / Duck magret
ou

Petit Fondu Frites (jambon, fromage fondu creusois, frites,) / Fondu creusois (ham, cheese, chips)

Dessert :

Glace / icecream ou Salade de Fruits / Fruit salad

Prix TVA incluse – Rates include VAT

MENU Saveurs du France à 29 €

Entrées

Sashimi de Saumon en Gravlax

Marinade d'Agrumes à la Sauce Soja Kikkoman

Salmon Gravlax marinated with a soja orange and lemon vinaigrette

ou

Œuf poché, Sauce au Bleu d'Auvergne et ses mouillettes

Poached egg with blue cheese sauce

Plats

Filet de Poisson du moment

Sauce Emulsionnée à la Tomate tiède Citronnée au Basilic et Riz aux 3 couleurs

Fillet of fish of the day, tomato lime and basil sauce served with a 3 colors rice

ou

Magret de Canard

Cuit rosé, Sauce au Caramel d'Oranges, Brisures de Pain d'Epices

Duck breast medium rare, caramel and orange sauce with gingerbread

ou

Le Fondu Creusois du France avec son omelette aux pleurotes Champicreuse

réalisé avec des fromages de Chapeau et Gouzon, servi avec jambon Cru "Perle du Limousin", salade, pommes frites et omelette aux champignons

« Fondu creusois » served with ham, green salad, fried potatoes and a mushroom omelette

Desserts

Entremet Mousse au Chocolat Châtaignes Noisettes sur Crème Anglaise

Tuile de Carambar

Chestnut chocolate hazelnut cake and a caramel tile with creme anglaise

ou

Crème Brûlée

Au citron meringuée

Crème brulee of the season

ou

Charlotte aux Fruits du moment sur Coulis de Fruits

Charlotte with fruit on a fruit coulis

Tarifs hors menu :

Entrées : 12,50 €

Plats : 19 à 21 €

Desserts : 7 à 8 €

Prix TVA incluse – Rates include VAT

MENU des Chefs à 39 €

Entrées

Le Foie Gras de Canard

Cuit au torchon à l'Hydromel Vinifié, Gelée au Safran de Creuse, Pain d'Epices de M. Lacourbas, Poudre de Pain d'Epices et Brioche Grillée

Homemade duck foie gras, served with a local saffron jelly, gingerbread and a toasted brioche bread

ou

Mini Ravioles

Médailles de Langouste et Crème Coco Citron Vert

Ravioli with lobster medaillon and a slightly coconut cream sauce

Plats

La Corolle de Filet de Bœuf (limousin ou charolais selon arrivage) sur Aligot, sauce périgourdine

Le coup de cœur du Chef RJ (ne convient pas aux amateurs de viande bien cuite !)

Fillet of beef, Perigourdine sauce served with Aligot

ou

Les Noix de Saint-Jacques juste saisies, Sauce à la liqueur de Chataignes, purée de Chataignes sur Endives Braisées

Sauteed scallops, chestnuts liquor sauce served with smashed potato and braised chicory

Desserts

Dôme façon Tatin aux Pommes sur Caramel beurre salé sur crumble

Apple Tatin style and crumble with salted butter caramel

ou

Le Baba Revisité Dématérialisé

Imbibé d'un Sirop léger Infusion Menthe-Verveine,

et une pipette de "Malo Rhum" que vous choisissez :

Tonki (Kiwi, fève de tonka, cannelle) - **Gwada** (ananas, banane, avocat, vanille) - **Mirty** (myrtille, framboise, gingembre)

Erotik (passion, mangue, vanille, citronnelle) - **Ruby** (hibiscus, lavande, infusé floral) - **Grog** (pomme, poire, zeste d'orange)

Baba Chef's way, soaked in a verbana mint sirop, served with the dash of rum of your choice

Tarifs hors menu : Entrées : 12,50 à 15,50 € Plats : 21 à 24 € Desserts : 8 à 10 €

Sur notre LIVRE DE VINS, vous trouverez notamment :

	Blle	½ blle
Franc lafleu	19 €	13 €
Vin de Pays 1001 Pierres 25 €	16 €	
Tavel	29 €	19,50 €
Riesling	30 €	18 €
Visan	28 €	
Cahors	34 €	
Nuits Saint Georges	66 €	

Prix TVA incluse – Rates include VAT

Quelques Suggestions et specialites du chef

Chef' s special

La Terrine du moment faite maison <i>Home made terrine</i>	8 €
Le Foie Gras de Canard du France <i>Home made duck foie gras</i>	15.50 €
Le Fondu Creusois du France réalisé avec des Fromages de Chapeau et Gouzon, servi avec Jambon Cru "Perle du Limousin", Salade, pommes Frites, et Omelette aux Champignons « <i>Fondu Creusois</i> » (<i>cheese, ham, fried potatoes, green salad and mushroom omelette</i>)	21 €
Fondu Creusois, avec Jambon Cru "Perle du Limousin", Salade et Frites « <i>Fondu creusois</i> » <i>served with Ham, salad and fried potatoes</i>	14 €
La Corolle de Filet de Bœuf limousin ou charolais (<i>selon arrivage</i>), Sur Aligot, Sauce Périgourdine (<i>Ne convient pas aux amateurs de viande bien cuite!</i>) <i>Fillet of beef perigourdine sauce served with Aligot</i>	25 €
Les Noix de Saint-Jacques selon l'Inspiration du Chef <i>Braised Scallops Chef's inspiration</i>	21 €
Le Gâteau aux Noisettes du France, servi sur Crème Anglaise <i>Hazelnut gateau</i>	6 €
Le Café Gourmand du France, selon l'inspiration du jour	9 €
Coupe de Glaces et Sorbets <i>Icecream and sorbet</i>	6 €

Informations

- **Nos viandes de Bœuf sont d'Origine France.**
- **Les plats végétariens, végétaliens, ou diététiques sont disponibles sur demande et sur réservation.**
Quelques plats qui peuvent vous être proposés selon les disponibilités du moment :
Les Ravioles, l'Assiette de légumes chauds à composer selon le marché du jour, les pâtes aux légumes.
Le Filet de Poisson du Jour. Les Saint-Jacques
Le fromage blanc au miel, au coulis de fruits, ou aux lentilles confites au sirop
- **Un supplément de 5 € sera facturé par couvert en plat partagé.**

Prix TVA incluse – Rates include VAT