

MENU LOGIS ENTREE-PLAT-DESSERT 28 €

ENTRÉE- PLAT OU PLAT-DESSERT 23 €

Salade du jardin, croustillant de queue de bœuf confite, jus réduit

ou

Melon au caramel de Porto, jambon sec de Corrèze

ou

Corolle de légumes d'été, cabécou chaud au miel

ou

Superposition saumon fumé et avocat, parfum d'agrumes

ou

Tranche de foie gras IGP du Périgord ( supplément : 4 €)

\*\*\*\*\*

Côte de cochon »Cul Noir » au thym, haricots coco

ou

Filet de truite de Vignols au beurre d'olive et romarin

ou

Emincé de boudin noir, fraîcheur de moutarde à l'ancienne

ou

Omelette aux cèpes et salade du jardin

ou

Petit Parmentier de confit de canard ,crème de giroles

ou

Tranche de faux filet Limousin, échalotes confites ( supplément 5€)

\*\*\*\*\*

Ile flottante aux fruits exotiques

ou

Panna Cotta amande, confit de framboises et crumble

ou

Sushis de riz au lait, abricots rôtis, glace caramel beurre salé

ou

Croquant chocolat en pailleté feuillantine et minestrone de fruits rouges

ou

Verrine pistache, mousse au chocolat noir et tuile à l'orange

ou

Douceur de pomme (sablé, pomme confite, glace tatin )

## Notre carte

### Les entrées

Melon au caramel de Porto, jambon sec de Corrèze	15 €
Corolle de légumes d'été, cabécou chaud au miel	9 €
Superposition saumon fumé et avocat, parfum d'agrumes	12 €
Tranche de foie gras IGP du Périgord	17 €

### Les plats

Côte de cochon »Cul Noir» au thym, haricots coco	16 €
Omelette aux cèpes salade du jardin	15 €
Petit Parmentier de confit de canard, crème de girolles	16 €
Tranche de faux filet Limousin, échalotes confites	21 €

### Le dessert

A choisir sur la carte des menus	8 €
----------------------------------	-----

### Menu enfant servi jusqu'à 12 ans : 12€

Assiette melon et saucisson sec

Petit Parmentier de confit de canard

ou

Petite tranche de faux filet Limousin

Mousse au chocolat

ou

Glace

PLAT DU JOUR : avec garniture : 11€

(et suivant approvisionnement)

DESSERT: 5 €

Fromage blanc, framboises

ou Mousse au chocolat

## NOS PRODUCTEURS LOCAUX ET REGIONAUX

- \*Etablissements Jean Mazière Allasac (cochon cul noir, boudin, jambon sec)
- \*Ferme des Veyssières (légumes de saison, fruits rouges)
- \*Pisciculture Des Bardissières Vignols (Truites)
- \*Les vins des Côteaux du Saillant (Gamade blanc, Périères rouge)
- \*Maison Denoix (Moutarde de Brive)
- \*Madeleines Bijou (Petits déjeuners)
- \*Confrérie de La Pomme du Limousin (Jus de pommes)
- \*Les vergers de Leycuras (Fruits, Eau de vie de poire)