



## Menu à la carte

### Entrées

- Soupe carotte-orange à la féta et aux olives noires** 6,50 €  
(carottes, pomme de terre, crème, orange, olives noires, ciboulette, féta)
- Rillettes de truite fario de Bugeat, coleslaw maison** 6,50 €  
(truite fario de la Vézère, oignon, échalotes, crème fraîche, huile d'olive, choux rouge et blanc, carotte, mayonnaise, moutarde, raisins secs)

### Plats

- Roulé de truite fario au court-bouillon, endives braisées au citron, panais et patate douce, citron confit et poivre blanc** 16,50 €  
(truite fario de la Vézère, endives, panais, patate douce)
- Pot-au-feu de veau aux légumes glacés, deux moutardes limousines, sel et poivre de l'Himalaya** 16,00 €  
(veau, panais, poireau, navet, rutabaga, carotte, moutarde violette de Brive, moutarde à l'estragon de Limoges, poivre tchouli)
- Chili con quinoa d'Anjou, riz basmati** 13,50 €  
(quinoa d'Anjou, champignon de Paris, haricots rouges, carottes, céleri, ail, piment doux, concentré tomates, crème soja)

### Fromages

- Plateau de fromages ... du Plateau et alentours...** 6,00 €

### Desserts

- Gâteau à l'orange, glace abricot** 6,50 €  
(orange, citron confit, glace abricot maison)
- Chaud-froid de fruits d'hiver au spéculoos** 6,50 €  
(poire, pomme, banane, mascarpone, rhum, spéculoos, beurre)  
version sans alcool possible