



## Menu à la carte

### Entrées

- Gâteau tatin, poivron-aubergine, tagliatelles de courgettes** 6,50 €  
(poivron, aubergine, œuf, crème fraîche, courgettes, poivre de Madagascar)
- Gaspacho ajo blanco** 6,50 €  
(amande, poivre blanc, pain de mie, huile d'olive, vinaigre Xérès)

### Plats

- Chorizo à cuire et boudin aux châtaignes de Bugeat, compotée de poivrons et tomates, courgette au four, sauce fruits rouges, poivre voatsiperifery** 16,50 €  
(chorizo à cuire, boudin aux châtaignes, poivrons, tomates, courgette ronde, cassis, groseilles, fraises, framboises, myrtilles, poivre de Madagascar)
- Curry thaï vert de lotte, riz basmati, baie de la Jamaïque** 16,50 €  
(lotte, pois gourmands, haricots verts, galanga, citronnelle, coriandre, échalotes, pâte de crevette, citron, baie de la Jamaïque)
- Galettes de haricots noirs et betterave, condiment aigre-doux tomate-gingembre, mesclun, poivre voatsiperifery** 13,50 €  
(betterave, haricots noirs, oignons rouges, tomate, gingembre, miel, ail, vinaigre de Xérès, flocons d'avoine, ciboulette, mesclun, poivre de Madagascar)

### Fromages

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

### Desserts

- Gâteau myr-choco, glace myrtille de Creuse** 6,50 €  
(chocolat, myrtilles de Creuse, crème fraîche, baie de Tasmanie)
- Coupe de chantilly, mirabelles de Haute-Vienne rôties au romarin** 6,50 €  
(crème fraîche, basilic, fromage blanc, mirabelles, romarin, baie Tchuli)