

# MENU DÉJEUNER SPÉCIAL FÊTES

Le midi du mercredi au vendredi

**10 AU 19 DÉCEMBRE 2025**

## LA TRUITE DE DORDOGNE

Gravlax de truite de Dordogne - Pomme de terre fleur de sel -  
Crème de Haddock fumé - Pickles de graines de moutarde

## LE FOIE GRAS DE CANARD DE CHEZ DIDIER COTTE

Foie gras mi-cuit maison - Brioche toastée de la maison Renard -  
Chutney pomme vinaigre de vin rouge

## L'OEUF FERMIER

Cuit à 64 degrés - Crème de Panais - Chips de Panais - Croutons

---

## LA VOLAILLE FERMIERE

Farci aux champignons et cuite basse température - Mousseline de  
potimarron - Potimarron grillé - Jus de viande

## LE MERLU DE LIGNE

Gnocchi de ricotta maison - Crème vichyssoise - Écume de lard de  
cochon Cul Noir - Noisette torréfiées

Une alternative végétarienne peut vous être proposée. N'hésitez pas à solliciter notre équipe

---

## LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS À LA CARTE - 14€

---

## LA POMME DU LIMOUSIN

Comme une Pavlova - Pomme Golden confites - Crème légère vanille  
bourbon - Glace Sarrasin soufflé

## LE CHOCOLAT NOIR 64%

En tartelette façon "Snickers" - Crémeux chocolat  
- Caramel beurre salé - Glace Pop Corn

2 séquences 33€ - 3 séquences 39€

Prix net service compris



# MENU DECOUVERTE

Soir, Week-end et jours fériés

## LA LANGUE DE BOEUF LIMOUSIN HOMMAGE À MA GRAND MÈRE

Confite 6h - Poutargue - Foie gras

## LA SAINT JACQUES D'ERQUI

Juste nacrée - Salsifis - Chataigne

## LE VEAU DE LAIT SOUVENIR D'UN VITELLO TONNATO

Cru et cuit - Anchois - Câpres - Cajou

## LA BLETTE DE LA COTE À LA FEUILLE

Raviole ouverte - Persillade - Citron confit

---

## LE MERLU DE LIGNE

Confit lentement - Poireaux brulés - Coulis végétal

## LE MAGRET DE CANARD DE CHEZ DIDIER COTTE

Cuit sur la peau - Betterave - Jus de viande

## LE CELERI RAVE

Rôti au beurre de sauge - Oignons - Praliné

---

## LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS À LA CARTE - 14€

## LE KIWI

Cru et cuit - Fromage blanc - Tagète

## LE CHOCOLAT NOIR VALRHONA

Crèmeux chocolat - Celeri branche - Poivre Kampot rouge

## LE BABA GAULOISE

Le traditionnel baba infusé à la Gauloise - Crème Vanille

---

Menu 3 séquences 56€

Accord Mets et Vins 2 accords 16€ - 3 accords 24€

---

Prix net service compris



## MENU INSTINCT

Midi et soir du Mercredi au Samedi  
et Dimanche midi

Composé des inspirations du Chef, laissez-vous guider.  
Ce moment doit être choisi par l'ensemble de la table, faites nous  
seulement part de vos éventuelles allergies et intolérances.

6 séquences - 82€

4 accords vin - 36€

6 accords vin - 51€

## MENU ENFANT

(- de 12 ans)

### LA VOLAILLE

Façon cordon bleu maison - Mousseline de pomme de terre - Jus

### LE CHOCOLAT

En bâtonnet façon "Magnum" Vanille Chocolat

Plat + dessert - 19€

Prix net service compris

# MENU DU 31 DECEMBRE 2025

Menu unique, choisi par l'ensemble de la table,  
faite nous seulement part d'éventuelles  
intolérances ou allergies

## LA TRUITE DE DORDOGNE

Gravlax de truite de Dordogne - Pomme de terre - Haddock fumé

## LE FOIE GRAS DE CANARD DE CHEZ DIDIER COTTE

Foie gras mi-cuit - Brioche - Chutney pomme vinaigre

## LA SAINT JACQUES BRETONNE

Juste snackée - Salsifis rôtis - Écume de corail

## LE CANARD DES MONTS DE BLOND

Le Magret cuit sur la peau - Betterave - Jus de canard

## BLEU DES CAUSSES - POIRE

Léger et onctueux - Poire caramélisé

## LA POMME DU LIMOUSIN

Comme une Pavlova - Pomme - Vanille - Sarrasin

## LE CHOCOLAT NOIR 64%

Façon "Snickers" - Chocolat - Caramel - Pop Corn

Menu 7 séquences 109€

4 accords vin 40€

7 accords vin 70€

Prix net service compris

# MENU DU 1ER JANVIER 2026

Menu unique, choisi par l'ensemble de la table,  
faite nous seulement part d'éventuelles  
intolérances ou allergies

## LE FOIE GRAS DE CANARD DE CHEZ DIDIER COTTE

Foie gras mi-cuit - Brioche - Chutney pomme vinaigre

## LA SAINT JACQUES BRETONNE

Juste snackée - Salsifis rôtis - Écume de corail

## LE CANARD DES MONTS DE BLOND

Le Magret cuit sur la peau - Betterave - Jus de canard

## NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS (SUP 14€)

## LA POMME DU LIMOUSIN

Comme une Pavlova - Pomme - Vanille - Sarrasin

## LE CHOCOLAT NOIR 64%

Façon "Snickers" - Chocolat - Caramel - Pop Corn

Menu 5 séquences 79€

3 accords vin 30€

5 accords vin 50€

Prix net service compris