

Apero

—

Pour deux à l'apéro c'est chouette !! Assiette de picorages frais et variés **7,00€**

Entrées

—

Foie gras de canard maison et gourmandises **17,00€**

Carpaccio de tomates anciennes et son sorbet basilic **11,00€**

Méli-mélo de melons pastèque et jambon de pays **11,00€**

Délice cuisses de cailles fumées tiédies sur salade croquante **13,50€**

Bonbonnière de ris de veau aux cèpes **15,50€**

Assiette XXL de charcuteries maison **16,00€**

à partager... ou pas

Salade de queues d'écrevisses allumettes de chorizo **14,00€**

Fromage

—

Plateau de fromages Auvergne et Limousin **6,00€**

Plats

Tous nos plats sont garnis de légumes frais de saison

—

Pavé de bœuf français et de race Limousine **18,50€**

La vraie sauce au poivre

Filet mignon à la Savora **13,50€**

Brochette de filet de canard grillée aux herbes **14,50€**

Assiette chef **23,00€**

Toast de foie gras maison, brochette de filet de canette, magret de canard séché, grande salade, légumes de saison

Tête de veau sauce gribiche **16,50€**

Poulet fermier à la moutarde de Charroux **14,50€**

Filet de veau aux airelles **18,00€**

Desserts

—

Assiette gourmande de desserts maison **7,00€**

Toutes nos préparations sont faites maison à base de produits crus.