

Le menu du jour

16,00 €

Vins non compris

Potage (Automne, hiver)

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

Menu servi au déjeuner, du lundi au vendredi sauf jours fériés.

Plats faits maison et élaborés à base de produits frais.

Prix nets

La table
de Furlot
HOTEL - RESTAURANT

Les menus du restaurant

Le menu à 31,00 €

Entrée, plat et assiette de fromages ou dessert

Courgette farcie au chèvre frais aux herbes, magret fumé

Ou

Salade de maquereau mariné au basilic et olives vertes

Pavé de faux-filet limousin à la fourme d'Ambert, pommes de terre grenaille et petits légumes

Ou

Suprême de volaille rôti au lard fumé et romarin et tian de légumes courgettes, tomates

Ou

Cabillaud rôti à la crème de poivrons au chorizo, poivron farci et petits légumes

Assiette de fromages

Ou

Melon rôti aux pistaches et basilic, sorbet melon

Ou

Pana cotta et son coulis aux fruits rouges, sorbet cassis

Le menu à 39,00 €

Entrée, plat et chariot de fromages ou dessert

Terrine de foie gras maison

Ou

Tartare de crevette et crabe marinés au curry, mangue et avocat à l'aneth et citron vert

Carré d'agneau en croûte persillé, mille-feuille de caviar d'aubergine

Ou

Grenadin de veau à la graine de moutarde et épinards,

Ou

Médaille de lotte à l'andouille de guéméné, jus au thym, écrasée de pommes de terre

Chariot de fromages

Ou

Profiteroles au chocolat maison

Ou

Tartelette aux framboises et fruit de la passion, sorbet passion

Plats faits maison et élaborés à base de produits frais

Liste des allergènes à votre disposition, sur demande - Les prix mentionnés sont indiqués « service compris »

La carte du restaurant

Les entrées :

Courgette farcie au chèvre frais aux herbes, magret fumé.....13,00 €

Salade de maquereau mariné au basilic et olives vertes.....13,00 €

Terrine de foie gras.....16,00 €

Tartare de crevette et crabe marinés au curry, mangue et avocat
à l'aneth et citron vert.....16,00 €

Les plats :

Tête de veau sauce ravigote (sur commande).....13,00 €

Pavé de faux-filet limousin à la fourme d'Ambert, pommes de terre
grenaille et petits légumes.....15,00 €

Suprême de volaille rôti au lard fumé et romarin et tian de légumes
courgettes, tomates.....15,00 €

Cabillaud rôti à la crème de poivrons au chorizo, poivron farci et
petits légumes.....15,00 €

Carré d'agneau en croûte persillé, mille-feuille de caviar d'aubergine.....20,00 €

Grenadin de veau à la graine de moutarde et épinards.....20,00 €

Médaille de lotte à l'andouille de guéméné, jus au thym,
écrasée de pommes de terre.....20,00 €

Les fromages :

L'assiette de fromages.....6,00 €

Le chariot de fromage (assortiment de cinq fromages au choix).....9,00 €

Les desserts :

Melon rôti aux pistaches et basilic, sorbet melon.....8,00 €

Pana cotta et son coulis aux fruits rouges, sorbet cassis.....8,00 €

Profiteroles au chocolat maison.....9,00 €

Tartelette aux framboises et fruit de la passion, sorbet passion.....9,00 €

La table
de Furlot
HOTEL - RESTAURANT

Plats faits maison et élaborés à base de produits frais

Liste des allergènes à votre disposition, sur demande - Les prix mentionnés sont indiqués « service compris »