Le menu du jour

19,50 €

Vins non compris

Potage (Automne, hiver)

Entrée

Plat

Fromage

(Supplément de 2.50 €

Dessert

Menu servi au déjeuner, le deuxième lundi midi de chaque mois et du mardi au vendredi, hors jours fériés.

Prix nets



Les menus du restaurant

Le menu à 35,00 €

Entrée, plat et assiette de fromages ou dessert

Salade César : émincés de volaille au parmesan et aux câpres, vinaigrette aux anchois et vinaigre balsamique

0

Tartare de tomates et fenouil à l'ail et au basilic, mozzarella

Filet mignon de porc en chemise de lard fumé et crème de petits pois, fondue de choux rouge

Ou

Faux-filet corrézien à la moutarde et à l'estragon, blettes sautées à la graine de moutarde

Ou

Maquereau rôti au thym et au citron, pommes de terre, brunoise de courgettes à la tomate et aux herbes

Assiette de fromages

Ou

Soupe de melon et de pêche à la menthe fraîche, sorbet melon

Ou

Fondant chocolat café, glace café

Le menu à 42,00 €

Entrée, plat et chariot de fromages ou dessert

Tempura d'encornets à la crème de poivron et pistou

Ou

Tian de légumes (tomates, courgettes et aubergines) aux langoustines

Assiette de veau en trois façons

(ris de veau persillés, pied de veau en crépinette et fraise de veau à la tomate), tombée d'épinards et pommes de terre grenailles

Ou

Carré d'agneau rôti à la sauge, ail en chemise et olives, poivron farci aux olives et légumes

Cabillaud rôti au chorizo, crème de champignons aillés, champignon farci au chorizo et poivron rouge

Chariot de fromages

Ou

Salade de fruits rouges (mûres, framboises, fraises et groseilles), crème au mascarpone, sablé breton, sorbet cassis

Ou

Profiteroles au chocolat maison

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

Salade:

La salade de la Table de Turlot : coppa, bresaola, mozzarella, parmesan, tomates, salade et basilic 16,00 €

Les entrées :

Salade César: émincés de volaille au parmesan et aux câpres, vinaigrette aux anchois et vinaigre	
balsamique	14,00 €
Tartare de tomates et fenouil à l'ail et au basilic, mozzarella	14,00 €
Tempura d'encornets à la crème de poivron et pistou	17,00 €
Tian de légumes (tomates, courgettes et aubergines) aux langoustines	

Les plats:

Les plats	
Filet mignon de porc en chemise de lard fumé et crème de petits pois, fondue de choux rouges	20,00 €
Faux-filet corrézien à la moutarde et à l'estragon, blettes sautées à la graine de moutarde	22,00 €
Maquereau rôti au thym et au citron, p <mark>ommes de terre, brunoise de courgettes</mark> à la tomate	
et aux herbes	20,00 €
Assiette de veau en trois façons (ris d <mark>e veau persillés, pied de ve</mark> au en crépinette et fraise	
de veau à la tomate), tombée d'épinar <mark>ds et pommes de terre gre</mark> nailles	23,00 €
Carré d'agneau rôti à la sauge, ail en c <mark>hemise et olive</mark> s, poivron farci aux olives et légumes	23,00 €
Cabillaud rôti au chorizo, crème de ch <mark>ampignons aillés, cha</mark> mpignon farci au chorizo	-
et poivron rouge	20,00 €
	199

Les fromages :

200 1101110300 1101110110110110110110110110110110110	
L'assiette de fromages	6,00
Le chariot de fromage (assortiment de cinq fromages au choix)	9.00 #
	,

Les desserts

Soupe de melon et de pêche à la menthe fraîche, sorbet melon	8,00€
Fondant chocolat café, glace café	8,00€
Salade de fruits rouges (mûres, framboises, fraise et groseilles), crème au mascarpone, sablé	
breton,sorbet cassis	9,00€
Profiteroles au chocolat maison	10,00€









Plats faits maison et élaborés à base de produits frais

Liste des allergènes à vot<mark>re d</mark>isposition, sur demande - Les prix mentionnés sont indiqué<mark>s «</mark> service compris »