

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

Asperges vertes tièdes, œuf poché avec julienne de coppa et parmesan

Ou

Terrine de canard au foie gras et pruneaux

Filet mignon et pied de porc à l'andouille de Guémené, fondue de choux vert

Ou

Roussette à l'ail des Ours, pommes charlottes fondantes persillées

Assiette de fromages

Ou

Profiteroles au chocolat maison

Ou

Tartelette au citron, sorbet citron

Le menu à 39,00 €

Entrée, plat et chariot de fromages ou dessert

Ravioles de langoustines, crème d'épinards

Ou

Salade d'encornets et avocat au chorizo

Côte de veau gratinée au cantal, duxelles de champignons et jambon de pays, pommes de terre fondantes et petits légumes

Ou

Dos de cabillaud rôti au pistou, émincé d'oignons et poivrons rouges aux pignons de pin, petits légumes

Ou

Rumsteck du Limousin au poivre, pommes de terre et petits légumes

Chariot de fromages

Ou

Fondant chocolat café, glace café

Ou

Tiramisu aux noix de pécan caramélisées et spéculos, glace spéculos

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 :

Asperges vertes tièdes, œuf poché avec julienne de coppa et parmesan.....	13,00 €
Terrine de canard au foie gras et pruneaux.....	13,00 €
Ravioles de langoustines, crème d'épinards.....	16,00 €
Salade d'encornets et avocat au chorizo.....	16,00 €

Les plats :

Tête de veau sauce ravigote (sur commande).....	13,00 €
Filet mignon et pied de porc à l'andouille de Guémené, fondue de choux vert.....	15,00 €
Roussette à l'ail des Ours, pommes charlottes fondantes persillées.....	15,00 €
Côte de veau gratinée au cantal, duxelles de champignons et jambon de pays, pommes de terre fondantes et petits légumes.....	20,00 €
Dos de cabillaud rôti au pistou, émincé d'oignons et poivrons rouges aux pignons de pin, petits légumes.....	20,00 €
Rumsteck du Limousin au poivre, pommes de terre et petits légumes.....	20,00 €

Les fromages :

L'assiette de fromages.....	6,00 €
Le chariot de fromages (assortiment de cinq fromages au choix).....	9,00 €

Les desserts :

Profiteroles au chocolat maison.....	8,00 €
Tartelette au citron, sorbet citron.....	8,00 €
Fondant chocolat café, glace café.....	9,00 €
Tiramisu aux noix de pécan caramélisées et spéculos, glace spéculos.....	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 »