

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

La table
de Turlot
HOTEL - RESTAURANT

Les menus du restaurant

Le menu à 34,00 €

Entrée, plat et assiette de fromages ou dessert

Beignets d'aubergine, concassé de tomates aux herbes et à l'ail

Ou

Tartare de dorade à l'avocat, citron vert et piment d'Espelette

Mini gigot d'agneau rôti en croûte de romarin, tomate farcie au caviar d'aubergine

Ou

Magret de canard rôti aux baies roses, spaghettis de légumes

Ou

Curry de saumon aux noix de cajou, flan de courgettes aux épices et pommes de terre

Assiette de fromages

Ou

Mi-cuit au chocolat et aux framboises et son coulis de framboises, sorbet framboises

Ou

Verrine de crème de citron au spéculos et chantilly, sorbet citron

Le menu à 41,00 €

Entrée, plat et chariot de fromages ou dessert

Salade de fraise de veau persillée et tomates confites

Ou

Salade de lentilles et joue de porc confite

Faux-filet corrézien à la sauce chimichurri (aux herbes) et gâteau de pommes de terre au cantal

Ou

Filet de veau et ris de veau poêlés à l'ail et au citron, purée aux herbes et légumes de saison

Ou

Merlan farci à la fondue de poivrons rouges et crevettes

Chariot de fromages

Ou

Tartelette aux fraises, ricotta et mascarpone, sorbet fraise

Ou

Profiteroles au chocolat maison

La table
de Turlot
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 »

La carte du restaurant

Salade

La salade de la Table de Turlot : coppa, bresaola, mozzarella, parmesan, tomates, salade et basilic 13,00 €

Les entrées :

Beignets d'aubergine, concassé de tomates aux herbes et à l'ail 13,00 €

Tartare de dorade à l'avocat, citron vert et piment d'Espelette 13,00 €

Salade de fraise de veau persillée et tomates confites 16,00 €

Salade de lentilles et joue de porc confite 16,00 €

Les plats :

Curry de saumon aux noix de cajou, flan de courgettes aux épices et pommes de terre 18,00 €

Mini gigot d'agneau rôti en croûte de romarin, tomate farcie au caviar d'aubergine 20,00 €

Magret de canard rôti aux baies roses, spaghettis de légumes 20,00 €

Merlan farci à la fondue de poivrons rouges et crevettes 20,00 €

Faux-filet corrézien à la sauce chimichurri (aux herbes) et gâteau de pommes de terre au cantal 20,00 €

Filet de veau et ris de veau poêlés à l'ail et au citron, purée aux herbes et légumes de saison 23,00 €

Les fromages :

L'assiette de fromages 6,00 €

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

Les desserts :

Mi-cuit au chocolat et aux framboises et son coulis de framboises, sorbet framboises 8,00 €

Verrine de crème de citron au spéculos et chantilly, sorbet citron 8,00 €

Tartelette aux fraises, ricotta et mascarpone, sorbet fraise 9,00 €

Profiteroles au chocolat maison 10,00 €



La table
de Turlot
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 »