

# 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 »