

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 35,00 €

Entrée, plat et assiette de fromages ou dessert

Terrine de canard aux figues et aux noix

Ou

Millefeuille de betteraves rouges au magret de canard fumé et crème de chèvre aux herbes

Joue de porc confite au cidre, aux deux pommes (pommes de terre et pommes fruits)

Ou

Piccata de veau au beurre citronné et aux câpres, cannelloni de brocolis et ricotta

Ou

Gratiné de morue au parmesan et patates douces

Assiette de fromages

Ou

Parfait glacé praliné et café, glace pralinée

Ou

Entremets aux poires caramélisées, sorbet poire

Le menu à 42,00 €

Entrée, plat et chariot de fromages ou dessert

Choux farci à la mousse de poisson (filets de julienne) et crevettes, crème de choux fleur

Ou

Feuilleté d'escargots à la bordelaise, fondue de poireaux et pancetta

Pavé de faux-filet corrézien gratiné au cantal, jus aux herbes et échalotes confites,
légumes de saison et pommes de terre

Ou

Suprême de volaille aux ris de veau poêlés et champignons, écrasée de pommes de terre

Ou

Poêlée de ris de veau persillés, légumes de saison et pommes de terre (supplément de 5,00 €)

Ou

Filet de merlu à la crème de moules safranée, fondue de carottes au cumin

Chariot de fromages

Ou

Ananas rôti au miel et graines de sésame, biscuit noix de coco, sorbet ananas

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

Terrine de canard aux figues et aux noix.....14,00 €
Millefeuille de betteraves rouges au magret de canard fumé et crème de chèvre aux herbes.....14,00 €
Choux farci à la mousse de poisson (filets de julienne) et crevettes, crème de choux fleur.....17,00 €
Feuilleté d'escargots à la bordelaise, fondue de poireaux et pancetta.....17,00 €

Les plats

Joue de porc confite au cidre, aux deux pommes (pommes de terre et pommes fruits).....20,00 €
Piccata de veau au beurre citronné et aux câpres, cannelloni de brocolis et ricotta.....22,00 €
Gratiné de morue au parmesan et patates douces.....22,00 €
Pavé de faux-filet corrézien gratiné au cantal, jus aux herbes et échalotes confites,
légumes de saison et pommes de terre.....23,00 €
Suprême de volaille aux ris de veau poêlés et champignons, écrasée de pommes de terre.....23,00 €
Poêlée de ris de veau persillés, légumes de saison et pommes de terre.....28,00 €
Filet de merlu à la crème de moules safranée, fondue de carottes au cumin.....22,00 €

Les fromages

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

Les desserts

Parfait glacé praliné et café, glace pralinée.....8,00 €
Entremets aux poires caramélisées, sorbet poire.....8,00 €
Ananas rôti au miel et graines de sésame, biscuit noix de coco, sorbet ananas.....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 »