

## Menu Cueillette

### PAIN AUX NOIX

beurre de Corrèze aux fleurs

### ŒUF

truffe noire, céleri, sarrazin, sabayon au vin paillé de Branceilles

### TRUITE

safran d'Altiliac, mâche du potager, légumes racines

### BŒUF

filet du Limousin fumé, joue confite, échalote, jus corsé

### CAPRICIEUX

truffe noire, mousse de pommes du verger, café

### FLAN

verveine, gelée de citron, crumble aux amandes, main de Bouddha

### POIRE BRÛLÉE

biscuit moelleux à la noisette, vinaigrette au miel, sorbet poire cannelle

75 €

Accord mets-vins + 50 €