

# B

BLU GARDEN

GOÛTEZ LA DIFFÉRENCE !

## Menu Plaisir 37€

---

Mise en bouche

---

Tarte fine de tomate ancienne au miel, pignons de pin et burrata, vinaigrette au pistou.

ou

Mousseline de volaille à la fourme d'Ambert, crème de cresson de fontaine.

ou

Pressé de joue de porc et foie gras, salade de pommes de terre à la mascarpone et gelée de cornichons. +3€

---

Côte épaisse de cochon gras Duroc de Batallé braisée, bonbon de blettes au comté.

ou

Filet de truite juste fumé, mousseline de céleri, asperge verte et bouillon de champignons.

ou

Entrecôte maturée (300/350g), pressé de ratte, échalottes au four, sauce vin rouge et morilles. +5€

---

Chariot de fromages - La maison du Fromage Limoges. +2€

ou

Croquant noisette et citron de Sicile.

ou

Macaron chocolat, poire Belle-Hélène.

Prix nets en euros service inclus

# Menu découverte 54€

---

Mise en bouche

---

Pressé de joue de porc et foie gras, salade de pommes de terre à la mascarpone et gelée de cornichons

ou

Sablé de saumon fumé, écume de lait au raifort

ou

Asperges vertes, oeuf mollet frit, sauce au porto

---

Magret de canard rosé, la cuisse confite à l'andouille de Vire, purée d'artichauts à la persillade

ou

Pavé de sandre du Verdier, poêlé de fèves à l'ail des ours, jus aux épices

ou

Entrecôte maturée, pressé de ratte, échalottes au four, sauce vin rouge et morilles

---

Chariot de fromages - La maison du fromage Limoges

---

Dessert : Libre choix à la carte