

Carte d'été 2026

Tout changement sur les plats de la carte ou du menu entraînera un supplément.



Assiettes à partager... ou pas

- Assiette de melon, magret séché, et son granité au poivre vert..... 7€
- Assiette de jambon cru Label rouge Limousin..... 12€
- Assiette de saumon fumé 14€
- Terrine de campagne locale 7,5€

Salades

- La tomate de l'Ardoise Fût-ée16€
(Tomates anciennes, caillade de chèvre, pesto, pignons, basilic)
- Salade de l'Ardoise Fût-ée16€
(Saumon fumée OU magret séché, salade, légumes rôtis, pommes de terre, oeuf mollet, noix et cantal)

Plats

- Tartare au couteau de l'Ardoise Fût-ée21€
(+/- 180 grs: boeuf race limousine, pignon de pain, parmesan, oignon rouge, tomates séchées, parmesan, pesto)
- Burger sauce foie gras19,50€
(Pommes de terres grenaille et salade)
- Pavé de Saumon, jus perlé au vinaigre balsamique.....21€
(Pâtes fermières donzenacoises et légumes de saison)
- Filet de volaille et son jus crémé.....16€
(Pâtes fermières donzenacoises et légumes de saison)
- ½ magret de canard sauce moutarde violette de Brive.....23€
(pommes de terre grenaille et légumes de saison)

Desserts

- Pailleté au chocolat, glace vanille, sauce cardamome.....9,50€
- Fraîcheur estivale.....8,50€
(Fruits frais de saison, Nage au safran de la Vézère, sorbet)
- Crème brûlée à la vanille bourbon de Madagascar.....8€
- Caillade de chèvre coulis de fruits rouges.....6€
- Assiette de fromages affinés.....9€
- Boule de glace (parfums, nous consulter)2,5€

La formule de l'été

E/P/D 24€ E/P ou P/D 19€
Entrée: 7€ Plat: 16€ Dessert : 7€

Melon, magret séché et son granité au poivre vert

Filet de volaille et son jus crémé

Sablé noisette, fraises fraîches,
crème montée à la vanille bourbon de Madagascar

VASTE SÉLECTION DE VINS AU VERRE OU EN BOUTEILLE

Venez découvrir notre vaste sélection de vins :
plus de 450 références disponibles !
Choisissez votre verre sur notre carte
ou votre bouteille directement dans la cave
et dégustez-les à table.

PRODUITS FRAIS CUISINÉS SUR PLACE

VENEZ DÉCOUVRIR DE BONS PETITS PLATS FAITS MAISON

ÉLABORÉS PAR NOTRE CHEF

AVEC DES PRODUITS FRAIS, LOCAUX ET DE SAISON.

Nous privilégions les produits en circuit court pour la très grande majorité de nos produits. Merci à nos partenaires de nous faire confiance au quotidien:

- Les Jardins de Lagarde à Saint-Viance 19 (fruits et légumes)
- Leslie et Thierry Larroze, à Donzenac 19 (pâtes fermières)
- Société Meriq Donzenac 19 (poissons et produits de la mer)
- Le Bois d'Almathée Brive 19 (fromages frais et affinés)
- Gaec Migot Donzenac 19 (oeufs frais entiers)
- L'atelier Cowrezien Meyssac 19 (viande de boeuf race limousine)
- La ferme de Berchat Sainte-Féréole 19 (magrets et magrets séchés)
- La ferme de Lescure haute 19 (noix)

Nos plats peuvent être composés ou contenir des traces d'allergènes majeurs (Arachide, céleri, crustacé, gluten, fruits à coque, lait, oeuf, poisson, mollusque, moutarde).

En cas d'allergies à ces produits ou tout autre produit, veuillez nous en informer à la prise de commande. Merci pour votre aide.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets TTC.