

## Le mot du Chef

Cette carte, je l'ai voulue beaucoup plus libre, et beaucoup plus créative, en laissant une large place à l'improvisation avec une mise en avant des produits de notre région : le bœuf Limousin, le cochon "Cul Noir" (race presque disparue au siècle dernier), la châtaigne, la pomme, etc.

Étant Maître Restaurateur, nous fabriquons nos plats à base de produits frais dont nous connaissons l'origine.

Le Limousin, terre d'élevage à mi-chemin entre la montagne et la mer, nous permet également, grâce à de bons professionnels, de vous proposer des poissons et crustacés de grande qualité, en grande majorité issus de pêche.

Toute l'équipe de l'Hôtel et du Restaurant se joint à moi pour vous souhaiter un agréable moment parmi nous.

*I wanted this menu to be less restrictive and much more creative than the last, leaving plenty of room for improvisation, bringing to the forefront our regional products such as Limousin beef, "Cul Noir" pork (from the black-bottomed pig, a race which almost became extinct in the last century), chestnuts, apples, etc.*

*We are "Maître Restaurateur" which means that we do know the origins of the very fresh products we cook.*

*The Limousin is well-known as the cattle-breeding region of France and is situated half way between the mountains and the sea. We are therefore able to offer high quality meat from local farmers and fish and shellfish generally sourced direct from the fish market.*

*The staff of the hotel and restaurant join me in wishing you an enjoyable time with us.*

*Hervé Sutre*



# Le coin du Bar

## From the bar

Sodas et jus de fruits <i>Soft drinks and Fruit juices</i>	3,00€
Coca light et Perrier	3,20€
Cidre à la pression (brut) <i>Draught dry cider 25 cl</i>	3,50€
Kir breton (crème de cassis, cidre) <i>Cider with blackcurrant liqueur</i>	3,80€

### **NOS BIÈRES PRESSION OUR DRAUGHT BEERS**

Record supérieur blonde spécial	25cl	3,50€
	50 cl	7,00€
Leffe du moment <i>Leffe as available</i>	25cl	4,00€
	50cl	8,00€
A la bouteille <i>Bottled beers</i>	1664	3,50€
	Pelforth brune	3,80€

### **NOS APÉRITIFS OUR APERITIFS**

Muscat de Frontignan <i>Frontignan Muscat</i>	3,60€
Pineau rouge et blanc <i>Red and White Pineau</i>	3,60€
Porto rouge <i>Red Port</i>	3,60€
Ricard, Berger blanc ou Pastis <i>Aniseed flavoured drinks (Ricard, Berger blanc, ou Pastis)</i>	3,60€
Martini rouge et blanc <i>Red or White Martini</i>	3,60€
Gentiane (Suze ou Salers) <i>Gentian (Suze or Salers)</i>	3,60€

### **NOS KIRS OUR KIRS**

Kir vin blanc <i>White wine Kir</i>	3,50€
Kir au vin champagnisé <i>Kir made with bubbly wine</i>	5,00€
(Crème de votre choix : cassis, mûre, pêche, fraise, framboise ou griotte) ( <i>Liqueur of your choice : blackcurrant, blackberry, peach, strawberry raspberry or black cherry</i> )	

### **NOS WHISKYS OUR WHISKEYS**

Le classique <i>Classic whisky</i> : Sir Edouards	5,00€
Les supérieurs <i>Superior Whiskies</i>	7,00€
(Chivas, Jack Daniel's, Bushmills, Jameson, Monkey Shoulder, les Glen, les Bourbons, Four Roses...)	
Rhum Don Papa <i>Don Papa rum</i>	7€
Lillet blanc <i>Sweet white wine flavoured with herbs</i>	4,50€
Rinquinquin <i>white wine with sliced peach fruit and leaves</i>	4,50€

### **NOS COCKTAILS OUR COCKTAILS**

<b>• Sans alcools <i>Non-alcoholic cocktails</i></b>	
Le Tutti Frutti : mélange de jus de fruits <i>blended fruit juices</i>	4,00€
Le Passion Limo : jus de fruit passion + limonade <i>passion fruit and lemonade</i>	4,00€
<b>• Avec alcools <i>Alcoholic cocktails</i></b>	
Notre cocktail du mois <i>Our cocktail of the month</i>	6,50€
Le Périgourdin (liqueur fruits rouges + vin champagnisé) <i>(Red fruit liqueur and bubbly wine)</i>	6,00€
Le Feuillardier (crème de châtaignes + Bergerac moëlleux) <i>(Chestnut liqueur with sweet Bergerac wine)</i>	6,00€
Le Charentais (Cognac VS + Schweppes) <i>(VS Cognac with tonic)</i>	7,00€
Le Limousin (eau de coing de Brive + Ter'Raz moëlleux du Perigord) <i>(Quince water from Brive with sweet Ter'raz from the Perigord)</i>	7,00
L'Americano maison <i>The house Americano</i>	7,00€
Muscat des bois (Fraise des bois, Muscat de Frontignan "La Peyrade") <i>(Wild strawberry liqueur with "La Peyrade" Frontignan Muscat)</i>	6,00€

### **NOS DIGESTIFS OUR AFTER MEAL LIQUEURS**

Cognac, Armagnac, Get, Calvados, Eau de vie...	6,50€
Cognac XO	10,00€

# Planche et ardoise

## Dishes served on a Board or Slate

**La planche autour du canard** de la ferme de Beauregard 15,00€  
(rillettes de canard au foie gras "médaille d'argent Paris 2019", saucisson de canard cuit au foie gras, magret séché au poivre, mosaïque de canard)

**A board featuring duck** from the Beauregard farm  
(duck rillettes with silver medal foie gras (Paris 2019), duck cooked sausage with foie gras, peppered dried duck filet, duck mosaic)

**L'ardoise de cochonnailles** "Cul Noir" et sa tartine de chutney aux pommes 15,00€  
(jambon sec, terrine aux pommes et châtaignes, saucisson sec)

**A slate of delicacies** made with "Cul Noir" porc, served with apple chutney toast  
(air-seasoned ham, apple and chestnut terrine, slices of sausage)

Ces 2 entrées accompagnées d'une salade verte peuvent être un repas complet (+3,00 €)  
*These two starters, if served with a green salad (3€ extra) can be a complete meal.*

## Les entrées Starters

**L'oeuf parfait fermier** servi froid sur un lit de salade de haricots verts frais, tomates méli-mélo et jambon ibérique 10,00€

**A perfect farm-raised egg** served cold on a bed of fresh green bean salad, with a colourful array of tomatoes and Iberian ham

**Les côtelettes de saumon "Label Rouge d'Écosse"** fumées par nos soins, carpaccio de filet de bar et son sorbet poivron, piment d'espelette 12,00€

**"Red Label" Scottish Salmon** cutlets smoked by us, a Carpaccio of sea bass with a sweet pepper and Espelette pepper sorbet

**Dégustation autour du foie gras de canard** en terrine aux figues, cuit à la fleur de sel et poivre de Timut, en escalope juste grillée 18,00€

**A gourmand dish featuring foie gras** : in a terrine, cooked with finest sea salt, and as a grilled escalope

### DE LA TERRE À LA MER

**Salade mêlée de ris de veau et queues de langoustines** juste poêlées, quelques cèpes et coquillages, mousse de crustacés 15,00€

**Mixed salad of calf sweetbread and simply langoustine tails**, with a few cep mushrooms and shellfish, seafood mousse

**Meunière de filets de limande**, noix de St-Jacques, avocat et pamplemousse rose 15,00€

**Lemon sole filets and scallops**, fried in butter with avocado and pink grapefruit

**L'omelette aux cèpes**, sa verdurette à l'huile de noix et cerneaux 15,00€

**Cep mushroom omelette**, served with a summer salad with walnut oil and kernels

## La suggestion du tableau The suggestion from the board

Une entrée régulièrement renouvelée alliant la saison et l'inspiration du Chef vous permettra un éventail supplémentaire dans notre menu gourmet.

*Regularly changing starter that matches the season and the chef's inspiration to provide you with an added dimension to our gourmet menu*



Une carafe d'eau est mise gracieusement à votre disposition.  
*A carafe of water is provided for you free of charge*



# Les plats Dishes

## **LES POISSONS ET CRUSTACÉS FISH AND SEAFOOD**

*Proposés sur notre tableau afin de profiter au maximum de la saison, notre éventail de poissons et crustacés frais est régulièrement renouvelé, ce qui permet des cuissons et des recettes toujours innovantes. Je vous suggère donc de consulter notre ardoise !*

*Offered on our board, to take maximum advantage of the season, our range of fish and fresh seafood is regularly renewed, allowing us to offer ever innovative preparations and recipes. So you are highly recommended to look at the slate !*

### **NOTRE PLAT SIGNATURE TERRE-MER OUR LAND AND SEA SIGNATURE DISH**

Poêlée de noix de St-Jacques en voile de jambon "Cul Noir" grillé, mousse de crustacés 25,00€  
*Fried scallops fried in a veil of "Cul Noir" grilled ham with a seafood mousse*

### **LE BŒUF LIMOUSIN LIMOUSINE BEEF**

Le pavé de paleron juste grillé, échalotte en chemise et coulis de vin rouge 16,00€  
*Chuck steak simply grilled, with shallots cooked in their skins and a red wine coulis*

Le tournedos de bœuf et sa fricassée de cèpes 20,00€  
*Beef tournedos (sirloin, rib) cured 300g*

Le pièce "de coquille" (faux-filet, entrecôte) maturée 300g 25,00€  
*A cut of well-hung Limousine "coquille" (rib, sirloin or chuck steak) 300 g*

### **LE VEAU DE SAINT-YRIEIX SAINT-YRIEIX VEAL**

Pièce de veau de Saint-Yrieix (paleron, quasi, rond de noix, faux-filet suivant arrivage) 21,00€  
cuit rosé à la crème de morille

*A cut of Saint-Yrieix veal served pink with a morel mushroom cream (chuck, sirloin or steak from the rump, depending on availability)*

### **L'AGNEAU D'ORIGINE FRANÇAISE OU EUROPÉENNE LAMB SOURCED IN FRANCE OR THE EU**

La noisette de selle rôtie au four, romarin et ail en chemise, jus d'agneau et sa cuillère d'ailoli 18,50€  
*Saddle of lamb filet roasted with rosemary and whole garlic served with a spoonful of garlic mayonnaise*

### **LE COCHON LIMOUSIN "PORC CUL NOIR" LIMOUSINE "CUL NOIR" PORK**

L'escalope de cochon juste poêlée doucement déglacée au porto et zestes d'oranges 18,50€  
*Pork escalope simply fried and softly deglazed with port and orange zests*

[ Le porc "Cul Noir" étant un cochon mature, la cuisson doit être un peu rosée afin de pouvoir l'apprécier ]  
[ As "Cul Noir" pork is order, it is best cooked lightly and on the pink side to be enjoyed at its best ]

### **LE CANARD DUCK**

Côtelette de canard de la ferme de Beauregard, grillée sur une compotée de fruits rouges 17,00€  
[ Le bien cuit est à bannir ! ]

*Duck cutlet from the Beauregard farm grilled and served on a bed of stewed red fruits*  
[ Must absolutely not be eaten "well cooked" ! ]



*Consultez l'idée du Chef sur le tableau !  
Look at the board for our chef's suggestion !*

# *Nos fournisseurs et partenaires*

## *Our suppliers and partners*

### *Le cochon "Cul Noir" "Cul Noir" pork*

L'Ecusson Noir (Verneuil-sur-Vienne) et Boucherie Moyrand (Jumilhac-le-Grand)  
*from Ecusson Noir (Verneuil-sur-Vienne) and Moyrand's butchery (Jumilhac-le-Grand)*

### *Le canard Duck*

Ferme de Beauregard (Saint-Priest-sous-Aixe, 20km)  
*from the Beauregard farm (Saint-Priest-sous-Aixe, 20km away)*

### *Notre boucher Our butcher*

SAS Plainemaison (Limoges, 50km)  
*SAS Plainemaison (Limoges, 50km away)*

### *Notre poissonnier Our fishmonger*

Maison Ribet Beyrand (Halles de Limoges, 40km)  
*Maison Ribet Beyrand (Halles de Limoges, 40km away)*

### *Notre primeur Our greengrocer*

Ets Fournel à Barbezieux (16) 80 exploitants à moins de 50km de leur entrepot.  
*Ets Fournel in Barbezieux (16) 80 growers less than 50km away from their store.*

### *Nos Boulangers Our bakers*

La Tovatine et Boulangerie Cheyron à Rochechouart  
*La Tovatine and the Cheyron bakery in Rochechouart*

### *Notre charcuterie Our charcuterie*

Classique, volailles et jambon ibérique : Passion Salaisons (Limoges)  
*Pork preparations, poultry and Iberian ham comes from Passion Salaisons (Limoges)*

### *Notre crémier Our dairyman*

Guilmot Gaudois SAS (Limoges)

### *Nos chers fermiers Our dear farm-produced*

Fromages de chèvre : Madame et Monsieur Bectard (Saint-Mathieu, 15km)  
*Goat's cheese : Madame et Monsieur Bectard Saint-Mathieu, 15km away)*  
Fromages de vache fermiers et œufs fermiers : Madame Jouce (Saint-Auvent)  
*Farm produced cow's milk cheese and eggs : Madame Jouce (Saint-Auvent)*

Nous ne fabriquons pas nos glaces (sauf exception) et notre pâte feuilletée.  
*We do not usually make our own ice cream and our puff pastry.*



# Les formules malines

## Clever set menus

10€

### **MENU ENFANT**

(servi jusqu'à 12 ans)

### **CHILDREN'S MENU**

(served to children up to 12 years old)

La terrine de cochon "Cul Noir" ou l'entrée du marché  
*"Cul Noir" pork terrine, or the days' starter*

—  
L'émincé de bœuf Limousin ou jambon blanc garni  
*Garnished slices of Beef or cooked ham*

—  
Une boule de glace au choix et un jus de pomme  
*A scoop of your choice of ice-cream and an apple juice*

## *Sur nos chevalets On our board*

Prix nets, service compris. Tout supplément : 4€.

*The prices on our boards are net prices, including service, with a supplement for any change to the menu of 4€.*

15€

### *Le retour du marché*

*Back from the market*

Uniquement les midis du lundi au vendredi  
*Served only at midday, Mondays to Fridays*

L'entrée + le plat  
*Starter + main course*  
ou or  
Le plat + le dessert  
*Main course + dessert*

18,50€

### *La formule complète*

*Complete menu*

Servie tous les jours sauf samedi soir, dimanche et jours fériés  
*Served every day except Saturday evenings, Sundays and holidays*

Entrée *Starter*  
+  
Plat *Main course*  
+  
Assiette aux 3 fromages ou dessert  
*Plate of 3 cheeses or dessert*

23,50€

### **LE MENU BŒUF LIMOUSIN**

### **THE LIMOUSIN BEEF MENU**

Mise en bouche  
*Appetiser*

—  
La pièce de "coquille Limousine" maturée (entrecôte, faux-filet ou paleron) juste grillée  
sauce poivre ou Roquefort, ses 3 garnitures et sa salade verte  
*A cut of well-hung Limousine "coquille" (rib, sirloin or chuck steak) simply grilled and served with  
a pepper or Roquefort cheese sauce, 3 vegetables and a green salad*

—  
Le café gourmand (tarte maison, verrine du moment et boule de glace)  
*Gourmand coffee (served with hom-made tart, the day's verrine and a scoop of ice-cream)*

Pour accompagner ce menu,  
notre sommelier vous propose un verre de Bordeaux (3€) ou 1 verre de Moulis (5€).  
*To accompany this menu, our sommelier suggests a glass of Bordeaux (3€) or a glass of Moulis (5€).*

# Menu Terroir Limousin

## Limousin Speciality Menu

26€

*Ce menu, vitrine de notre terroir, met en valeurs les produits et les hommes qui ont oeuvrés pour satisfaire vos papilles.*

*This menu is a gastronomic showcase for our region menu, bringing to the fore the produce and producers who have worked hard to satisfy your tastebuds.*

La planche "autour du canard" de la ferme de Beauregard  
*Our board featuring duck from the Beauregard farm*

ou or

L'ardoise de cochonnailles "Cul Noir"  
*Our slate of delicacies made with "Cul Noir" porc*



L'escalope de cochon "Cul Noir" doucement poêlée aux écorces d'oranges  
*Escalope of "Cul Noir" pork gently fried with orange peel*

ou or

La cotelette de canard grillée sur sa compotée de fruits rouges  
*Duck cutlet from the Beauregard farm grilled and served on a bed of stewed red fruits*

ou or

La pièce de paleron Limousine juste grillé, échalotte en chemise et coulis de vin rouge  
*Limousine chuck steak simply grilled and served with whole shallots and a red wine coulis*



La flognarde Limousine au goût du jour, son sorbet pêche de vigne et coulis de framboise  
*Limousine flognarde made with the fruit of the day, served with vine peach sorbet and raspberry coulis*

ou or

Le Rochechouartais en verrine "façon creusois" et glace noisette  
*The Rochechouart speciality in a verrine, Creuse style, served with hazelnut ice-cream*

ou or



L'idée de notre Pâtissier  
*Our patissier's creation*



# Menu Gourmet

## Gourmet menu

### ACCORD METS-VINS (+ 10€)

Un verre de Chardonnay 12cl  
ou un verre de Muscat de  
Frontignan suivant l'entrée,  
suivi d'un verre de Moulis 12cl  
Château Lestage Darquier.

**36,50€**

### MATCH YOUR WINE

TO THE FOOD (EACH 10€)  
A glass of Chardonnay 12cl or  
a glass of Frontignan Muscat  
to match your starter followed  
by a glass of Moulis 12cl  
Château Lestage Darquier.

Mise en bouche  
Appetiser



Dégustation autour du foie gras en terrine, cuit à la fleur de sel, en escalope grillée  
*A tasty dish featuring foie gras : in a terrine, cooked with finest sea salt, and as a grilled escalope*  
ou or

Les cotelettes de saumon "Label rouge" d'Écosse fumé par nos soins,  
carpaccio de Bar et son sorbet poivron/piment d'Espelette  
*"Red Label" Scottish Salmon cutlets smoked by us,  
a carpaccio of sea bass with a sweet pepper and Espelette pepper sorbet*  
ou or

Salade mêlée de ris de veau et queues de langoustines juste poêlées,  
quelques cèpes et coquillages, mousse de crustacés  
*Mixed salad of calf sweetbread and simply langoustine tails,  
with a few cep mushrooms and shellfish, seafood mousse etc.*

ou



La suggestion du tableau  
*The suggestion from the board*



Le tournedos de bœuf limousin et sa fricassée de cèpes  
*Limousine boeuf tournedos accompanied by a cep mushroom fricassee*  
ou or

La pièce de veau de Saint-Yrieix cuit rosé à la crème aux morilles  
*A cut of Saint-Yrieix veal served pink with a morel mushroom cream*  
ou or

La noisette de selle d'agneau rôtie au romarin, ail en chemise et sa cuillère d'aioli  
*Saddle of lamb filet roasted with rosemary and whole garlic served with a spoonful of garlic mayonnaise*  
ou or



Notre suggestion de la mer  
*Our fish suggestion*



Le plateau de fromages frais et affinés  
*Cheese board with a choice of fresh and mature cheeses*



Les profiterolles comme je les aime (le chou recouvert de craquelin)  
*Profiterolles the way I like them (with a crispy topping on the chou pastry)*  
ou or

La crème brûlée au goût du jour  
*Crème brûlée with the flavour of the day*  
ou or

La corolle aux fruits rouges, son sorbet et chantilly  
*Red fruit corolla served with a sorbet and chantilly*  
ou or



Le soufflé glacé suivant l'idée de notre Pâtissier et son verre de liqueur  
*Iced soufflé served with a glass of the liqueur*  
ou or

ou or



L'idée de notre Pâtissier  
*Our patissier's creation*

Les desserts de ce menu sont à commander en début de repas.  
*The desserts in this menu need to be ordered at the beginning of the meal.*