

Menus Toques et Porcelaine

Servis la semaine du 16 au 22 septembre 2019 (selon les jours d'ouverture des restaurants)

Restaurant le SAN MARCO – rue Charles Michels – Menu à 28€ par pers

- Apéritif offert : Coupe de moscato.
- Antipasti de légumes marinés (solo) : poivrons grillés, oignons balsamique, artichauts, courgettes grillées, crème de poivron, crème d'olives noires.
- Bocconcini alla romana : Petites escalopes de veau et jambon cru italien roulées, sauce marsala amandes, parmesan, fond de veau et crème, accompagnées de tagliatelles.
 - Pomme au four aux groseilles.

Restaurant Money Penny – place des Bancs – Menu à 20€ par pers

- Brochettes de canard fumées par nos soins, pommes caramélisées
 - Veau marengo
 - Crumble de pommes noisette torrifiées

Ouvert le dimanche pour le brunch, 2 services : 11 h et 13 h.

Restaurant Le Provençal – Feytiat – Menu à 22€ par pers

- Pavé de veau du Limousin, sauce forestière et son écrasé de pomme de terre à l'huile de truffes
 - Pomme rôtie, cœur praliné

Restaurant Le Cheverny – avenue Baudin – Menu à 48€ par pers

- Le maki de paleron de bœuf limousin au foie gras de canard, vinaigrette de jus de viande au pétillant de pomme.
- Le filet mignon de veau de lait élevé sous la mère, purée de petits pois au chèvre cendré, Carottes glacées, mousseline de carotte, chips d'oignons doux, jus réduit.
- Assortiment de fromages : Chariot - fromages de France affinés. (70 gr. ou 3 portions)
 - La pomme golden AOP du Limousin revisitée en tatin, crème d'Isigny.

Restaurant Le Marrakech – rue Léonard Limosin – Menu à 25€ par pers

- Tajine de Veau aux Poires et ses épices
 - Crumble Pomme - Cannelle

Restaurant Les Petits Ventres – rue de la Boucherie – Menu à 25€ par pers

- Cocktail Limousin
- Terrine de cochon au Cognac, baguette à l'ancienne
- Carré de veau au miel du Limousin, blinis de patate douce
 - Aumônière pommes et noix

Restaurant Au Coin des Halles – rue d'Aguesseau – Menu à 16,50€ par pers

- Flan d'asperge
- Sauté de veau au porto
- Crumble pomme framboise

**Restaurant Le Bistrot d'Olivier – Halles de Limoges – Menu plat/dessert à 15,50€ par pers
et entrée/plat/dessert à 19€ par pers**

- Blanquette de veau à l'ancienne et sa jardinière de légumes de saison
 - Flognarde aux pommes du Limousin.