

Les menus des Inévitables

*uniquement sur réservation avant 15 h sauf samedi

Tout le week-end

DU MARDI AU VENDREDI - midi
DU MERCREDI AU SAMEDI - soir

TOUTE LA SEMAINE - midi

JEUDI 17 - midi

DU LUNDI AU VENDREDI - le soir*

VENDREDI 18 - soir
SAMEDI 19 - midi & soir
DIMANCHE 20 - midi

L'Auberge de la Tour

La Cellette

Velouté de butternuts des jardins de rhéa à Nouziers ou quiche au fromage au Saint Alpinien, fromagerie de la Voueize à Gouzon

Purée de sucrine du Berry des jardins de rhéa à Nouziers et son faux-filet de la Boucherie la Genouillacoise à Genouillac ou bœuf carotte

Fromages

Saint Aplinien de fromagerie de la Voueize à Gouzon, tomates de la fromagerie Goyard à Saint-Priest-la-Marche et fromage de chèvre de la ferme du Bois Chevron à Nouzerines

Gâteau "creusois" et crème anglaise ou gâteau pomme et noix de chez vital fruit à Magny à La Châtre (36)

MENU À 25€

L'Auberge Felletinoise

Felletin

RETROUVEZ LES MENUS DU JOUR DE LA SEMAINE CI-DESSOUS



MENUS À 17€

Le Bois Tordu

Montboucher

Velouté de cèpes, cèpes de la Creuse suivant la cueillette et de châtaignes, huile de cèpes de Ô cèpes à Guéret

Échine de porc du Gaec de la passion à Saint-Vaury, cidre de la famille Teulet à Saint-Yrieix-la-Perche (87) et tagliatelles fraîches de Cœur de Creuse à Guéret

Poires rôties de la famille Teulet à Saint-Yrieix-la-Perche (87), crumble noix et noisettes, fleur de sel

MENU À 18€

L'Hostellerie du Bourg d'Hem

Le Bourg d'Hem

Pain fabriqué maison avec de la farine de la Ferme la Levade à Aigurande (36) et du miel de Creuse

Cromesquis de chèvre de la ferme Lili la loge à Aigurande (36), chapelure de pain maison, sorbet de patate douce du Potager de Saint-Hilaire-la-Plaine

Ou

Oeufs en couilles d'âne (œufs en meurette) sauce vin rouge de Valençay Francis Jourdain à Lye (36) à la coppa de cochon de cul noir
Origine de la viande : Ferme Les Petites Beybet à Saint-Dizier-les-Domaines

Trilogie de cul noir : Porc cul noir cuit à la plancha, crémeux de polenta au chorizo du cochon cul noir et sa chipolata grillée
Pommes de terre charlotte de Monsieur Ducourtiou à la crème
Origine de la viande : Ferme Les Petites Beybet à Saint-Dizier-les-Domaines

Ou

Filet de sandre aux champignons de saison, cèpes de la Creuse suivant la cueillette, velouté de poisson purée de patate douce

Tarte tatin feuilletage maison pur beurre avec des pommes du verger Beausoleil à Méasnes, glace à la gousse de vanille de Tahiti, coulis de pêche du jardin

Ou

Chausson au pêche de notre verger creusois, sorbet maison pêche jaune et son coulis

MENU À 37€

Chez La Marcelle

Saint-Amand

Salades de lentilles de Quali prim à Aubusson ou

Charcuterie de la Boucherie Rimareix à Puy-Malsignat

Tête de veau de la boucherie Gaumet Kloepfer à Ahun

Sauce gribiche maison avec les oeufs du Bas Bouteix à Saint-Frion et Quali prim à Aubusson

Pommes de terre au four de La Ferme Savoyarde Victor Gaumet à Parsac

MARDI 15 - midi

MENU À 17.50€*

*vin compris

Plateau de fromages de SAS Janto crèmerie à La Souterraine

Palet Breton, crème Mascarpone, caramel beurre salé maison avec les oeufs du Bas Bouteix à Saint-Frion, SAS janto crèmerie à La Souterraine, Farine SAS Moulin de la Ribeyre à Billom (63)