



Les menus des Inévitables ...

... des menus se rapprochant le plus possible du 100% local

VENDREDI 25 AVRIL 2025
midi & soir

Le Chalet des Pierres Jaumâtres

Toulx-Sainte-Croix

Pastilla de chèvre chaud, miel, amande avec le fromage de chèvre de la fromagerie Chavegrand à Maison Feyne

Côte de porc du domaine de La Vauvre à La Vauvre Haut-Bocage (03) avec du chou au lard de la production Fiol à Quinssaines (03) et frites maison de la production à Saint-Sauvier et sauce madère

Tarte citron meringuée en verrine maison avec les oeufs de fol'oeuf à Boussac

MENU À 30€

DU MARDI 22 AU VENDREDI 25 AVRIL 2025
le midi

L'Auberge Felletinoise

Felletin

RETROUVEZ LES MENUS DU JOUR DE LA SEMAINE CI-DESSOUS



MENUS À 17€

DU MARDI 22 AU SAMEDI 26 AVRIL 2025
le soir

L'Alzire

Farnages

Croustillant chèvre miel de La ferme du Cabri'o'lait à Reterre et salades de la Ferme de la Nouzière à Lussat

Tournedos de bœuf de la boucherie Nicolas Dubois, sauce échalotes et frites maison avec les pommes de terre de la Ferme du Petit Savoyard à Parsac

Assiette de fromages locaux avec le St Alpinien et Tome de Creuse de la laiterie de la Voueize à Gouzon

Gâteau noisettes, farine de la Ferme de la Monterolle à Evaux-les-Bains, chantilly et glace vanille

MENU À 24.50€

DU SAMEDI 19 AU DIMANCHE 27 AVRIL 2025
OUVERT MIDI ET SOIR*
LUNDI DE PÂQUES
OUVERT LE MIDI

*Sauf le dimanche soir et lundi soir
Mardi repos hebdomadaire

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 ferme en Creuse

Velouté d'asperge de notre jardin, à la chipolata de cul noir de la Ferme les petites Beybet à Saint-Dizier-les-Domaines ou

Crème d'Ortie de notre potager, belles gambas à la plancha, tranche de chèvre sec de la Ferme Lili à Aigurande (36)

Petites côtes de jeune cul noir de la Ferme les petites Beybet à Saint-Dizier-les-Domaines, sauce vierge à l'huile d'olive Munoz extra vierge ou

Filet de bar, assortiment de légumes de saison, sauce crustacé

Moelleux au chocolat, glace praliné maison aux noisettes de notre jardin ou

Fraise de saison au ratafia maison 2019 aux coings de notre jardin

MENU À 38€

DU VENDREDI SOIR 25 AU DIMANCHE SOIR 27 AVRIL*

*Vendredi soir, samedi midi et soir, dimanche midi et soir

L'Auberge des Pêcheurs

La Celle-Dunoise

Soupe de Blettes d'Emilie Pottiez à Tenèze ou

Terrine de lentilles de Cœur de Creuse à Guéret et champignons Shiitake locaux produits par la ferme Les champignons de Gaudex à Saint-Sulpice-Laurière (87) ou

Soufflé au fromage de chèvre deux fois cuits avec salade de pommes et noix de la fromagerie Barneige à La Souterraine et les oeufs de

la Ferme Arc-en-ciel à Saint-Léger-le-Guéretois

Faux Filet sauce diane à la bière

« Viande de la Marche » producteurs du Limousin

Et bière de la brasserie des Monts de Guéret ou

Côte de porc au miel et à l'ail

Porc de Passion Salaison – Label Rouge Limousin

Miel du producteur local Benoit Lesueur à Crozant

Accompagnement pour les deux plats : légumes de saison de la production d'Emilie Pottiez à Tenèze et purée de pommes de terre

Choix entre les desserts du jour avec une option produits locaux : gâteau au miel du producteur local Benoit Lesueur à Crozant

MENU À 26.80€

MERCREDI 23 AVRIL 2025 - le midi

Chez La Marcelle

Saint-Amand

Oeufs mimosa du Gaec du Bas Bouteix à Saint-Frion et rillettes de thon citronnées maison

Langue de bœuf de la boucherie Chez Max à Aubusson 2 sauces au choix madère ou piquante un autre plat sera proposé pour ceux qui n'aiment pas la langue de bœuf Pommes de terre vapeur

Plateau de fromages de SAS Janto crèmerie à La Souterraine

Macaron Maison avec les oeufs du Gaec du Bas Bouteix à Saint-Frion aux Gariguettes françaises ou caramel beurre salé

MENU À 18€*
*vin compris

DU LUNDI 21 AU VENDREDI 25 AVRIL 2025* - le midi

*Sauf le mercredi

Saint-Goussaud **La Lanterne** MENU À 25€

Aumônière croustillante de chèvre de la chèvrerie du Ménerol à Sait-Martin-Sainte-Catherine au miel des ruchers des walkyries de Saint-Sylvestre (87), salade ou

Tatin feuilletée de boudin de la production Les p'tits bios à Ambazac (87) et pommes du Verger de Saint-Laurent à Saint Laurent les Eglises (87), salade

Côte de porc basse température de la production Les p'tits bios à Ambazac (87), crème de shiitake, purée grand mère et poêlée de printemps ou

Cromesquis de pommes de terre au joncheix (fromage de vache) du GAEC Mas De Feix à La-Jonchère-Saint-Maurice(87), crème de shiitake et poêlée de printemps

Les légumes proviennent de la Ferme de Salto à Les Billanges (87) et de la Ferme du Prévert à Maisonnisses

Cailloux à la gauloise (Fromage blanc fermier du GAEC Mas De Feix à La-Jonchère-Saint-Maurice(87), échalottes, ciboulette, sel et poivre) ou

Crumble destructuré pommes-châtaignes, boule de glace crème brulée du GAEC Prim' Lim à Chabrac (16)