

LA MUSE BOUCHE

32 rue Delescluze, à Limoges
05 55 32 47 74

La Carte

ENTRÉES

St Jacques et pistaches comme un nem, sauce Mauricienne	9,50 €
Le médaillon de foie gras et baba au Cognac Paul Giraud	9,50 €
L'assiette de Charcuterie cul noir par Christophe Sénégas	10,50 €
Les profiteroles au Roquefort, mesclun, petit jus et éclats de noix du Périgord	6,90 €
La surprise du Chef	(voir avec le Chef)
Velouté de choux fleur aux cèpes et fleur de caviar	6,90 €
Comme un pain perdu aux 2 canards (foie gras et magret)	7,90 €

PLATS

La poêlée d'Esturgeon « Made in Nouvelle Aquitaine » et le risotto de la maison	16,90 €
Les fameux ris de veau aux morilles et tagliatelles fraîches	23,90 €
Le carré de porcelet aux potimarrons, petit jus de châtaigne	16,90 €
Les coeurs de canard flambés au Cognac Paul Giraud, Aligot	14,90 €
Le risotto aux lentilles du Puy, truffé aux saveurs d'antan et coeur de salade	14,50 €
La sélection du boucher	(voir ardoise)
La surprise du Chef	(voir avec le Chef)

DESSERTS

La fameuse tarte au citron de Cédric	7,90 €
Le financier aux deux poires façon belle-Hélène	7,90 €
Le Vacherin limousin (glace marron / sorbet myrtille)	7,90 €
Les profiteroles de la maison au caramel beurre salé	6,90 €
La surprise du chef	(voir avec le Chef)