Nos entrées

L'Œuf parfait : 13.50€
Crème onctueuse de comté et chips de lard

Le velouté de lentilles corail : 10.50€
Douceur de coco et fraîcheur de citron vert

Le céleri confit & chèvre rôti à la braise : 12.50€
Céléri confit au miel et au thym, accompagné de mesclun

Les cromesquis de canard confit : 14.50€
Caviar d'aubergines à la braise et jeunes pousses

Prix nets, service inclus, boissons non comprises.

A LA TERRADE AUBUSSON

Nos plats

Les Ravioles d'écrevisses & asperges vertes : 25.00€

Bisque onctueuse, asperges vertes et touche de parmesan

Le poisson blanc au gré des arrivages : 31.00€

Purée de céleri et carottes glacées, sauce onctueuse aux notes maltées

Le magret de canard : 28.00€

Jus à la mangue légèrement acidulé, pommes de terre en persillade et purée de butternut

Le sécreto de porc délicatement fumé : 24.00€

Sauce moutardée, écrasé de pomme de terre et carotte glacée

Prix nets, service inclus, boissons non comprises.

Notre menu :

Entrée, plat & dessert 39€
Entrée & plat 29€
Plat & dessert 25€

L'Œuf parfait

Crème onctueuse de comté et chips de lard

Ou

Le velouté de lentilles corail

Douceur de coco et fraîcheur de citron vert

Les ravioles d'écrevisses

Bisque onctueuse, asperges vertes et touche de parmesan

Ou

Le sécreto de porc délicatement fumé

Sauce moutardée, écrasé de pomme de terre et carotte glacée

Le coulant tout chocolat

Servi tiède, cœur généreusement fondant, crème glacée à la vanille

Ou

Le riz au lait à la vanille Bourbon

Gourmandise de praliné amandes et noisettes

Prix nets, service inclus, boissons non comprises.

A LA TERRADE AUBUSSON

Notre viande Limousine maturée

Nous maturons nos viandes sur place, dans notre cave de maturation visible dans la salle du bas du restaurant. Ce travail patient développe leurs arômes et affine leur tendreté, avant une cuisson au four à braise qui révèle tout leur caractère.

Découvrez nos deux pièces : l'entrecôte de bœuf et la côte de bœuf, idéale à partager, accompagnées de frites ou légumes du moment et d'une sauce au choix : bleu, poivre , béarnaise ou sauce moutarde.
Pour préserver la tendreté et la richesse aromatique de nos viandes maturées, nous ne proposons pas de cuisson bien cuite.

Les durées de maturation varient selon les pièces disponibles. N'hésitez pas à demander à votre serveur les maturations proposées : notre équipe vous accompagne volontiers dans le choix de votre pièce et de sa cuisson.

L'entrecôte de bœuf : 38.00€

(250/300 grs), frites maison & sauce bleu, poivre, béarnaise, ou moutarde

La côte de bœuf idéale à partager : 84.00€

(1 kg à 1,2kg), frites maison & sauce bleu, poivre, béarnaise, ou moutarde

Prix nets, service inclus, boissons non comprises.

Nos desserts

Le coulant tout chocolat : 10.00€
Servi tiède, cœur généreusement fondant, crème glacée à la vanille

La pavlova d'automne : 13.50€
Crème mascarpone aux marrons et pommes caramélisées

La tarte aux parfums exotiques : 12.50€
Crème légère à la noix de coco, dés de mangue
crème glacée à la noix de coco

Le riz au lait à la vanille Bourbon : 10.00€
Gourmandise de praliné amandes et noisettes

Prix nets, service inclus, boissons non comprises.