

Restaurant La Tête de l'Art

Menu de La Saint Valentin

Menu unique le soir du 14 février & proposé le 15 et le 16 février en plus du menu du week-end

50€

Cocktail de la Saint Valentin & mise en bouche



Les Entrées :

- Marmite de noix de Saint-Jacques & saumon en croûte de feuilletage
- Marbré de foie gras, magret fumé par nos soins & Pommes du Limousin
- Cannelloni de homard & fromage frais de la ferme de La Prade
- Œuf poché florentine & réduction de vin rouge de Corrèze (Végétarien)

Les Plats :

- Papillote de filet de bar au pesto
- Carré d'agneau 3 côtes rôti au romarin
- Pavé de filet de bœuf en croûte de noix
- Aumônière de légumes du moment & fromage frais de chèvre (Végétarien)



Les Desserts :

- Autour du chocolat
- L'île de la Passion flottante
- Brioche aux fruits confits façon pain perdu, crème glacée au caramel beurre salé
- Assiette de 5 fromages & salade



6, allée du Lac 19130 OBJAT Tel : 05 55 25 50 42

latetedelart@wanadoo.fr

<https://restaurantlatetedelart.eatbu.com>