

Hôtel*** Restaurant

Le Beaulieu

Nos Tapas et Planches Apéritives

Pan con Tomate Veggie	5€
Pan con Tomate et Charcuteries	6€
Samoussa aux légumes et Curry	7€
Croustillant Chèvre	6€
La Planche à partager à 2 (Fromage ou Charcuteries)	15€

Nos Entrées

Gaspacho de tomates légèrement épicé, pan con tomate aubergine marinée	12€
Cannellonis croustillants au chèvre frais de Chez Barbarou et fines herbes Pickles de légumes et huile de noix	13€
Carpaccio de boeuf « Origine Limousin », crème balsamique, pesto et mesclun	14€
La Saint-Jacques façon ceviche aux agrumes et sucrose grillée	14€
Foie gras de canard mi-cuit au vin blanc IGP coteaux de la Vézère, confiture de cerises noires « Bonne Maman » et son toast grillé	18€

Nos Poissons ou Plats Végétariens

Pavé d'Esturgeon rôti, croute d'herbes et poêlée de légumes de saison	19€
Tataki de thon au sésame et wasabi, boulghour brun gourmand et caramel de soja	22€
Saint-Jacques snackées et risotto crémeux au parmesan	23€
Le risotto crémeux aux petits légumes	17€
Taboulé libanais (boulghour), samoussa tomate basilic, écrasé de patates douces au cumin	17€

Nos Viandes

Tête de veau « Origine Corrèze », gratin façon dauphinois à la truffe blanche d'été et sa sauce moutarde violette de Brive	21€
Duo d'agneau régional (côtelettes grillées et ris d'agneau poêlés), écrasé de patates douces au cumin et son jus corsé	23€
Magret de canard entier origine « Sud-Ouest », sauce caline et sa poêlée de légumes de saison	24€
Entrecôte « Origine Limousin » à la plancha (env. 250/280 gr), pommes de terre grenaille aux cépes et beurre maître d'hôtel	25€

Nos Desserts

Rocamadour AOP fermier de Chez Barbarou et mesclun à l'huile de noix	5€
Flognarde aux pommes et caramel beurre salé	7€
Moelleux au chocolat et crème anglaise	8€
Déclinaison autour de la fraise « De Beaulieu »	8€
Soufflé glacé aux noix et sa liqueur de la maison Denoix	8€
Carte de glaces, crèmes glacées ou sorbets	1 boule 3€, 2 boules 5€, 3 boules 7€

Les coups de cœur du Sommelier

(Vous trouverez plus de choix sur notre carte des boissons)

Les bières de la Brasserie Michard	Le Vin paille de chez Jean-Louis Roche
Le Champagne Lenoble Intense	L'apéritif de Noix de la Maison Denoix
Les Coteaux de la Vézère « Perrières » ou « Gamade » Rouge, Blanc Sec ou ½ Sec, Rose	