

# B

BLU GARDEN

GOÛTEZ LA DIFFÉRENCE !

Une nouvelle adresse à Limoges pour les épicuriens !

Avec la création de ce restaurant, nous souhaitons mettre à l'honneur la gastronomie française et le savoir-faire de nos cuisiniers.

Pour cette première carte d'automne-hiver, le Chef vous propose une cuisine Locale et raffinée, alors régalez-vous !

En prenant le choix de valoriser nos déchets organiques et en privilégiant des approvisionnements locaux, nous faisons un choix concret pour un mode de vie responsable.

En optant résolument pour des produits frais et locaux, nous établissons des partenariats directs avec nos producteurs les plus proches, réduisant ainsi les émissions de CO2 et minimisant notre empreinte carbone. Une démarche durable pour un impact positif sur l'environnement.

Emilie et Thibaut



---

Consommable Uniquement à la bouteille.



Consommable au verre et à la bouteille.

---

## Nos fournisseurs

- Maison Beauregard
- Maison Plainemaison
- Maison Ribet-Beyrand






# B

BLU GARDEN

GOÛTEZ LA DIFFÉRENCE !

## Nos Entrées

---

- Mi-cuit de saumon gravellax, salade de potimarron et vinaigrette de betterave. 17,90€  
Accord Mets / Vins : AOP Gewurztraminer 
- Foie gras de canard, gelée d'amandes et compoté de figues au vinaigre balsamique et miel. 21,90€  
Accord Mets / Vins : AOP Coteaux du Layon 
- Tartinable de sardines aux citrons confits, chips de pain et taboulé de choux fleurs à l'olive. 13,50€  
Accord Mets / Vins : AOP Pinot Noir 
- Conchiglionis farcis aux champignons et gingembre, bouillon aux herbes. 13,50€  
Accord Mets / Vins : Lalande de Pomerol 
- Oeuf cocotte aux morilles, mouillettes au comté. 16,90€  
Accord Mets / Vins : AOP Tavel 

Prix nets en euros service inclus






# B

BLU GARDEN

GOÛTEZ LA DIFFÉRENCE !

## Nos Plats

---

- Pavé de selle d'agneau confit sept heures, tarte fine de légumes. 22,50€  
Accord Mets / Vins ; AOP Crozes-Hermitage 
- Dos de cabillaud rôti, crumble de noix et fondue de poireaux aux raisins secs. 25,90€  
Accord Mets / Vins : AOP Pouilly Fumé blanc 
- Paleron de veau au Porto, aligot et chips de panais. 19,90€  
Accord Mets / Vins : AOP Saint Nicolas de Bourgueil 
- Demi-magret de canard poêlé, carottes glacées et pressé de rattes, jus aux airelles. 24,90€  
Accord Mets / Vins : AOP Blaye côte de Bordeaux 
- Fondant de ris de veau au pineau et châtaignes, céleri fondant. 27,90€  
Accord Mets / Vins : AOP Alsace Pinot Noir 

Prix nets en euros service inclus

# B

BLU GARDEN

GOÛTEZ LA DIFFÉRENCE !

## Dîner Logis BluGarden 35€

Menu exclusivement réservé aux clients de l'hôtel BeGuest

---

Conchiglioni farcis aux champignons et gingembre,  
bouillon aux herbes.

Tartinable de sardines aux citrons confits, chips de pain et taboulé de  
choux fleurs à l'olive.

---

Paleron de veau au Porto, aligot et chips de panais.

Dos de cabillaud rôti, crumble de noix et fondue de poireaux aux raisins secs.

---

Délice croquant noisettes et praliné

Assortiment de trois fromages affinés locaux

Prix nets en euros service inclus

# Nos allergènes

- **Mi-cuit de saumon gravelax, salade de potimarron et vinaigrette de betterave :**  
Poissons, Arachides, Soja, Fruits à coque, Sésame, Sulfites
- **Foie gras de canard, gelée d'amandes et compoté de figues au vinaigre balsamique et miel :**  
Gluten, Arachides, Lait, Fruits à coque, Sulfites
- **Tartinable de sardines aux citrons confits, chips de pain et taboulé de choux fleurs à l'olive :**  
Gluten, Poissons, Arachides, Lait, Céleri
- **Conchiglioni farcis aux champignons et gingembre, bouillon aux herbes :**  
Gluten, Sésame, Sulfites
- **Oeuf cocotte aux morilles, mouillette au comté :**  
Gluten, Oeuf, Lait, Sulfites
- **Pavé de selle d'agneau confit sept heures, tarte fine de légumes :**  
Gluten, Arachides, Lait, Sulfites
- **Dos de cabillaud, rôti, crumble de noix et fondue de poireaux aux raisins secs :**  
Gluten, Crustacés, Poisson, Arachides, Lait, Fruits à coque, Sulfites, mollusques
- **Paleron de veau au Porto, alligot et chips de panais :**  
Arachides, Lait, Sulfites
- **Demi-magret de canard poêlé, carottes glacées et pressé de rattes, jus aux airelles :**  
Oeuf, Arachides, Soja, Lait, Céleri, Sésame, Sulfites
- **Fondant de ris de veau au pineau et châtaignes :**  
Oeuf, Arachides, Soja, Fruits à coque, Céleri, Sésame, Sulfites
- **Entremet Framboises Prosecco :**  
Oeufs, Lait, Fruits à coque, Gluten
- **Dôme citron épices :**  
Oeufs, Lait, Gluten
- **Entrement cognac pain de gènes :**  
Oeufs, Lait, Fruits à coque, Gluten
- **Délice croquant noisette et praliné :**  
Oeufs, Lait, Fruits à coque, Gluten
- **Café ou Thé gourmand :**  
Oeufs, Lait, Fruits à coque, Gluten, Soja
- **Assiettes de 4 fromages affinés :**  
Lactose, Arachides