



Les menus des Inévitables ...

... des menus se rapprochant le plus possible du 100% local

VENDREDI 25 AVRIL 2025
midi & soir

Le Chalet des Pierres Jaumâtres

 *Toulx-Sainte-Croix*

Pastilla de chèvre chaud, miel, amande avec le
fromage de chèvre de la fromagerie Chavegrand à Maison
Feyne

Côte de porc du domaine de La Vauvre à La Vauvre
Haut-Bocage (03) avec du chou au lard de la
production Fiol à Quinssaines (03) et frites maison de la
production à Saint-Sauvier et sauce madère

Tarte citron meringuée en verrine maison
avec les oeufs de fol'oeuf à Boussac

MENU À 30€

DU MARDI 22 AU
VENDREDI 25 AVRIL 2025
le midi

L'Auberge Felletinoise

 *Felletin*

RETROUVEZ LES MENUS DU JOUR
DE LA SEMAINE CI-DESSOUS



MENUS À 17€

DU MARDI 22 AU SAMEDI 26 AVRIL 2025
le soir

L'Alzire *Jarnages*

Croustillant chèvre miel de La ferme du Cabri'o'lait à Reterre et
salades de la Ferme de la Nouzière à Lussat

Tournedos de bœuf de la boucherie Nicolas Dubois, sauce échalotes
et frites maison avec les pommes de terre de la Ferme du Petit Savoyard
à Parsac

Assiette de fromages locaux avec le St Alpinien et Tome de
Creuse de la laiterie de la Voueize à Gouzou

Gâteau noisettes, farine de la Ferme de la Monterolle à Evaux-les-
Bains, chantilly et glace vanille

MENU À 24.50€

DU SAMEDI 19 AU
DIMANCHE 27 AVRIL 2025
OUVERT MIDI ET SOIR*
LUNDI DE PÂQUES
OUVERT LE MIDI

*Sauf le dimanche soir et lundi soir
Mardi repos hebdomadaire

L'Hostellerie du Bourg d'Hem

 *Le Bourg d'Hem*

Pain fabriqué maison avec de la farine de la
ferme la Levade à Aigurande (36) et du miel de
ferme en Creuse

Velouté d'asperge de notre jardin, à la
chipolata de cul noir de la Ferme les petites
Beybet à Saint-Dizier-les-Domaines
ou
Crème d'Ortie de notre potager, belles
gambas à la plancha, tranche de chèvre sec
de la Ferme Lili à Aigurande (36)

Petites côtes de jeune cul noir de la Ferme les
petites Beybet à Saint-Dizier-les-Domaines,
sauce vierge à l'huile d'olive Munoz extra
vierge
ou

Filet de bar, assortiment de légumes de
saison, sauce crustacé

Moelleux au chocolat, glace praliné maison
aux noisettes de notre jardin
ou

Fraise de saison au ratafia maison 2019 aux
coings de notre jardin

MENU À 38€

DU VENDREDI SOIR 25 AU
DIMANCHE SOIR 27 AVRIL*

*Vendredi soir, samedi midi et soir,
dimanche midi et soir

L'Auberge des Pêcheurs

 *La Celle-Dunoise*

Soupe de Blettes d'Emilie Pottiez à Tenèze
ou

Terrine de lentilles de Cœur de Creuse à
Guéret et champignons Shiitake locaux
produits par la ferme Les champignons de
Gauzeix à Saint-Sulpice-Laurière (87)
ou

Soufflé au fromage de chèvre deux fois
cuits avec salade de pommes et noix de la
fromagerie Barneige à La Souterraine et les
oeufs de
la Ferme Arc-en-ciel à Saint-Léger-le-Guéretois

Faux Filet sauce diane à la bière
« Viande de la Marche » producteurs du
Limousin

Et bière de la brasserie des Monts de Guéret
ou

Côte de porc au miel et à l'ail
Porc de Passion Salaison – Label Rouge 
Limousin

Miel du producteur local Benoit Lesueur à
Crozan

Accompagnement pour les deux plats :
légumes de saison de la production d'Emilie
Pottiez à Tenèze et purée de pommes de
terre

Choix entre les desserts du jour avec une
option produits locaux : gâteau au miel du
producteur local Benoit Lesueur à Crozan

MENU À 26.80€

MERCREDI 23 AVRIL 2025 - le midi

Chez La Marcelle

 *Saint-Amand*

Oeufs mimosa du Gaec du Bas Bouteix à Saint-Frion
et rillettes de thon citronnées maison

Langue de bœuf de la boucherie Chez Max à Aubusson
2 sauces au choix madère ou piquante
un autre plat sera proposé pour ceux qui n'aiment pas la langue de bœuf
Pommes de terre vapeur

Plateau de fromages de SAS Janto crèmerie à La Souterraine

Macaron Maison avec les oeufs du Gaec du Bas Bouteix à Saint-Frion
aux Gariguettes françaises ou caramel beurre salé

MENU À 18€*
*vin compris

DU LUNDI 21 AU VENDREDI 25 AVRIL 2025* - le midi

*Sauf le mercredi

 *Saint-Goussaud* **La Lanterne** MENU À 25€

Aumônière croustillante de chèvre de la chèvrerie du Ménerol à Sait-Martin-Sainte-Catherine au miel des
ruchers des walkyries de Saint-Sylvestre (87), salade
ou

Tatin feuilletée de boudin de la production Les p'tits bios à Ambazac (87) et pommes du Verger de Saint-Laurent
à Saint Laurent les Eglises (87), salade

Côte de porc basse température de la production Les p'tits bios à Ambazac (87), crème de shiitake,
purée grand mère et poêlée de printemps
ou

Cromesquis de pommes de terre au joncheix (fromage de vache) du GAEC Mas De Feix à La-Jonchère-
Saint-Maurice(87), crème de shiitake et poêlée de printemps
Les légumes proviennent de la Ferme de Salto à Les Billanges (87) et de la Ferme du Prévert à Maisonnisses

Cailloux à la gauloise (Fromage blanc fermier du GAEC Mas De Feix à La-Jonchère-Saint-Maurice(87),
échalottes, ciboulette, sel et poivre)
ou

Crumble destructuré pommes-châtaignes, boule de glace crème brûlée du GAEC Prim' Lim à Chabrac (16)