

CHAMBRE D'HÔTES



Fred & Jules



Menu 100 % Limousin

Le boeuf du LIMOUSIN: il est apprécié pour sa viande qui a un grain particulièrement fin et est réputé pour sa tendreté. Elle est finement persillée, avec peu de gras, caractéristique commune aux races de trait. Sa qualité gustative est largement reconnue, et lui a valu d'être classée première au « Trophée Qualité » du salon de l'agriculture en 1991 et 1992 lors d'une dégustation en aveugle...

ASSIETTE DE NOTRE JARDIN

 assortiment de crudités &  pâté maison)



 ROTI DE BOEUF DE FRED
Poêlée de haricots verts en persillade



 PLATEAU DE FROMAGES



  FLOGNARDE AUX POMMES

19 € / adulte
10 € / enfant(1)

 issu du jardin / bois

 conserve maison

 producteurs locaux

 fait maison

Fred & Jules
Moulin de la Treille
19120 Beaulieu
06 72 73 49 82 – fredetjules@orange.fr
www.fredetjules.com

