

## TP : LE GOURMET LIMOUSIN


Le Gourmet Limousin Accueil Menu A propos Contact

# Bonsoir, Bienvenue au Gourmet Limousin

*Le restaurant le plus côté de Limoges, reconnu pour la qualité de sa gastronomie authentique et raffinée, et mettant à l'honneur les saveurs uniques du terroir limousin. Nos chefs talentueux s'inspirent des produits locaux pour vous offrir une expérience culinaire inoubliable, où tradition et créativité se rencontrent dans chaque assiette. Que ce soit pour un déjeuner entre amis,*


Le Gourmet Limousin Accueil Menu A propos Contact

## Notre Menu




**POULET BASQUAISE**  
29€

Le poulet basquaise ou poulet à la basquaise est une spécialité culinaire de cuisine traditionnelle emblématique de la cuisine basque, étendue avec le temps à la cuisine française, à base de morceaux de poulet mijotés dans une piperade (sauce confite de poivrons rouge et vert, tomates, oignons, ail, huile d'olive, vin blanc).



**PÂTES BOLOGNAISES**  
20€

La sauce bolognaise est une recette de sauce traditionnelle de la cuisine italienne, originaire de Bologne en Émilie-Romagne, à base de bœuf haché, sauce tomate, oignon, céleri, carottes, et d'huile d'olive. À Bologne, elle est surtout utilisée avec des tagliatelles, lasagnes, cannellonis, pâtes au four, au gratin, ainsi que pour des pizzas.



**PAELLA**  
50€

La paella est une spécialité culinaire traditionnelle espagnole de type guiso (ragoût) à base de riz rond (riz bomba), originaire de la région de Valence, qui tient son nom de la poêle qui sert à la cuisiner. Elle est à ce jour un des plats emblématiques traditionnels et populaire en particulier dans sa région d'origine, ainsi que dans les régions voisines.

