

Restaurant Le Geyracois

Laurent Butot



Profession : RESTAURATEUR

[Voir le site web](#)

[Voir la page Facebook](#)

Porte-étendard des viandes limousines labellisées, qu'il met à l'honneur chaque année au sein du restaurant de viandes de la région au Salon de l'Agriculture, ce chef réputé, récompensé en 2015 par le premier prix du Trophée National des Viandes d'Excellence, donne à voir et à manger ce que le Limousin fait de mieux.

Installé depuis 17 ans face à Gay-Lu, cet ancien du Versailles, passé par Metz où il dirigea un hôtel-restaurant, travaille en famille et propose une cuisine du terroir, sincère, du terroir, qui respire la passion et le respect des produits d'excellence.

Au Geyracois, vous dégusterez notamment un Coeur de Rumsteck avec un Foie Gras poêlé et jus concentré au cidre. (retrouvez la recette dans recettes).

