Menu Amadourien 49 €

Terrine de foie-gras de canard,
Chutney aux Pèches et Romarin
Ou
Ceviche de cabillaud et saumon,
Jus d'agrumes et fines Herbes

***

Filet de Daurade à la plancha,
Rizotto crémeux au parmesan,
Jus Safrané
Ou
Confit de Canard a l'ancienne,
Pommes forestières et salade
Ou
Carré d'agneau du Lot rôti,
Sauté de courgettes au Chorizo

***

Assiette de fromages tout chèvre
Ou
Sablé aux fraises et mousse chocolat blanc
Ou
Pastis chaud à la Vieille prune, sorbet au coing

Menu enfant 12 €
(jusqu'à 10 ans)

Filet de Merlu et purée maison
ou
Steak haché façon bouchère,
pommes sautées
***
Coupe de glace 2 boules
(vanille, fraise, chocolat)

Réservation 05 65 33 62 22
Service de 19h 30 à 21h

HÔTEL du Château

Menu du Château 29 €

Duo de Pastèque et Melon a la Menthe
ou
Salade au fromage de Rocamadour fermier
***
Cœur de Rumsteak, beurre truffé
Pommes sautées grand-mère
Ou
Filet de merlu et Citrons confits ,
Quinoa aux légumes
***
Ile flottante aux éclats de Praline rosée
ou
Poire Belle Amadourienne (poire pochée,
glace aux noix du Périgord, sauce
chocolat)

La carte

Entrées

- Terrines de foie-gras de canard, Chutney aux Pèches et romarin	22€
- Ceviche de cabillaud et saumon, Jus d'agrumes et fines herbes	19€
- Filet de truite fumée, sauce aigrelette, crème à l'encre de Seiche	18€
- Duo de Pastèque et Melon a la menthe	15 €
- Salade au fromage de Rocamadour fermier	15 €

Plats

- Filet de Daurade à la plancha, Rizotto parmesan et jus safrané	22€
- Cœur de rumsteak, beurre truffé et Pommes sautées grand-mère	20€
- Confit de canard à l'ancienne, Pommes forestières et salade	22€
-Assiette végétarienne	16€
-Carré d'agneau du Lot rôti , Sauté de courgettes au Chorizo	23€
-Filet de merlu et Citrons confits , Quinoa aux légumes	18€

Fromage et Desserts

-Assiette de fromage tout chèvre,	10 €
-Baba au rhum et fruits exotiques	10 €
-Poire Belle Amadourienne (poire pochée, glace aux noix du Périgord, sauce chocolat)	9 €
-Sablé aux fraises , mousse chocolat blanc	11 €
- Ile flottante aux éclats de praline rosée	8 €
- Pastis à la vieille prune, glace au coing	11 €
- Coupe Glacées 3 boules	7 €

(vanille délice, café Moka, chocolat craquant, caramel beurre salé, fraise, cassis, citron vert, pêche de vigne, coing, pistache, noix du Périgord)