

Menu Quercynois 50 €

Foie gras de canard mi-cuit,
chutney de pommes confites et gingembre

Ou

Tartare de filet de truite aux agrumes
et fruits de la passion

Ou

Feuilleté de ris d'agneau aux morilles



Confit de canard fait maison
pommes forestières

Ou

Filet de bœuf sauce Périgueux
et légumes de saison

Ou

Sandre grillé sur peau,
écrasé de pommes à l'huile de noix



Rocamadour fermier et sa salade aux noix



Profiteroles à la glace vanille-Bourbon,
pot de chocolat chaud

Ou

Cèpe glacé aux Noix du Périgord

ou

Le « Pastis » lotois à la Vieille prune
et glace Mirabelle

Menu enfant 11 € (jusqu'à 10 ans)

Aiguillettes de canard Ou Steak haché,
Pommes de terre sautées



Coupe de glace 2 boules
(Vanille, fraise en sorbet, chocolat)



Réservation recommandée 05 65 33 62 22

Service de 19h30 à 20h45

Menu Causenard 30€

Velouté au potimarron, crème de lard et ses
petits mendiants

Ou

Marbré de foie gras
à la truffe de la St Jean



Aiguillettes de canard sauce aux cèpes,
pommes de terre sautées persillées

Ou

Dos de cabillaud
et son émulsion de crustacés,

Tian de légumes, risotto au poivron doux

Ou

Effiloché de bœuf sauce au poivre vert,
Pommes sautées grand-mère



Rocamadour fermier et sa salade aux noix

Ou

Tarte fine aux pommes chaude
Et sa glace vanille-Bourbon

Ou

Panacotta à l'ananas et fruit de la passion

La Carte du Restaurant

Entrées

-Tartare de filet de truite aux agrumes et fruits de
la passion 20 €

-Velouté au potimarron, crème de lard et petits
mendiants 16 €

-Marbré de foie gras à la truffe de la St Jean 16 €

-Foie gras de canard mi-cuit, Chutney de pommes
confites et gingembre 24€

-Escalope de foie gras de canard sur toast,
pommes confites au miel de lavande 24€

-Feuilleté de ris d'agneau aux morilles 20€

Plats

-Aiguillettes de canard grillées sauce aux cèpes,
pommes sautées persillées 20€

-Dos de cabillaud, risotto aux petits pois, tian de
légumes, émulsion de crustacés 20 €

-Filet de bœuf Rossini et légumes de saison 30 €

-Sandre grillé sur peau, écrasé de pommes à
l'huile de noix 25€

- Confit de canard, pommes forestières 22€

Desserts

-Rocamadour et salade aux noix 9€

-Tarte aux pommes chaude, glace caramel 9€

-Panacotta à l'ananas et fruit de la passion 7€

-Cèpes glacé au noix du Périgord 8€

- Profiteroles glace vanille-Bourbon
pot de chocolat chaud 11 €

- Le « Pastis » lotois à la Vieille prune 12 €