

## Menu Quercynois 51 €

Foie gras de canard mi-cuit, Pain aux noix  
maison Chutney de Pêches et Romarin

Ou

Céviche de daurade  
au Citron vert, Coriandre et lait de coco

Ou

Feuilleté chaud de ris d'agneau aux morilles



Pavé de veau rôti et son jus réduit,  
Choux farci au foie gras et pommes bouchons

Ou

Filet de Bœuf sauce Périgueux  
Et légumes de saison

Ou

Bourride de lotte safranée  
Julienne de légumes et pommes fondantes



Rocamadour fermier A.O.P et sa salade aux noix



Profiteroles à la glace au Grand-Marnier,  
Pot de chocolat chaud

Ou

Soufflé glacé aux noix de Rocamadour

Ou

Le Grand Macaron aux fraises  
Crème chantilly mascarpone  
et éclats de Myrtilles

## 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)



## Spécialités Maison

- Escalope de foie gras chaude aux Pêches et Amandes 29€
- Cuisse de canard confite, pommes forestières 25€
- Omelette aux truffes (Tuber Mellanosporum) 36€  
salade aux noix de Rocamadour
- Le Grand Macaron aux fraises,  
Crème chantilly mascarpone et éclats de Myrtilles 11€

## Menu Causseard 32 €

Jambon de Porc noir et Melon,  
Financier aux herbes et sorbet melon

Ou

Marbré de foie de canard à la truffe de la St-Jean



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

Ou

Dos de cabillaud et son tian de légumes,  
Crèmeux de basilic et risotto aux poivrons

Ou

Duo de côtes d'agneau grillées,  
Pommes grand-mère et jus corsé



Rocamadour fermier A.O.P et sa salade aux noix

Ou

Tarte crumble aux pommes chaudes  
Et sa glace yaourt bulgare

Ou

Tiramisu Italien aux Framboises et myrtilles

## Réservation recommandée

05 65 33 62 22

## La Carte du Restaurant

### Entrées

- Céviche de daurade au citron vert,  
coriandre et coco 19€
- Jambon de porc noir et melon,  
financier aux herbes 16€
- Marbré de foie de canard  
à la truffe de la St-Jean 16€
- Foie gras de canard mi-cuit,  
Chutney Pêches et romarin 22€
- Feuilleté chaud de ris d'agneau aux morilles 20€

### Plats

- Aiguillettes de canard grillées sauce aux cèpes,  
Pommes sautées persillées 19€
- Dos de cabillaud et son crèmeux de basilic,  
Tian de légumes, risotto aux poivrons 19€
- Duo de Côtes d'agneau grillées et son jus corsé  
Pommes sautées grand-mère 20€
- Filet de bœuf sauce Périgueux  
et légumes de saison 29 €
- Bourride de lotte safranée  
Julienne de légumes et pommes fondantes 26€
- Pavé de veau, jus réduit,  
Choux farci au foie gras et pommes bouchons 28€

### Desserts

- Rocamadour fermier A.O.P. et salade aux noix 6€
- Tarte crumble aux pommes chaudes  
Et sa glace yaourt bulgar 7€
- Tiramisu Italien aux Framboises et Myrtilles 9€
- Coupe de glaces 3 boules au choix 8€
- Soufflé glacé maison aux noix de Rocamadour 8€
- Profiteroles au Grand-Marnier maison  
Pot de chocolat chaud 10€
- Le Grand Macaron aux fraises maison, Crème  
chantilly mascarpone et éclats de Myrtilles 11€

## La cave du restaurant

### VINS ROUGES

2018 - I.G.P Côtes du Lot «Amadour»  
- Rocamadour «Merveille»

75 cl 50 cl

26 € 18 €

42 €

### Cahors A.O.C

75cl 37,5 cl

2020 « Pigmentum », Servi frais

24 € 13 €

2016 Château Haute-Serre

40 €

2018 Château Haute-Serre « Lucter »

30 €

2018 Château Mercues

38 €

2016 Château Pineraie «L'Authentique»

42 €

2018 Château Pineraie

30 € 21(50cl)

2019 Château pineraie «Cuvée des Dames»

20 €

2015 Château Lagrezette

46 €

2017 Château Chevalier Lagrezette

30 €

### Bergerac A.O.C

2019 Château Lauferie

32 € 22(50cl)

### Loire A.O.C.

2019 Saint-Nicolas de Bourgueil

32 € 17 €

### Bordeaux A.O.C.

2018 Château Nardou Côtes de francs

30 € 16 €

2015 Château Bel air Puisseguin

46 €

2014 Château Fleur Peyrabon Pauillac

56 €

2018 Château Croix Romane Lalande

38€ 20€

### Bourgogne A.O.C.

2019 Château de Beaune

32 €

Coteaux des Moines

32 €

### CHAMPAGNES

JEEPER « Grand Assemblage »

52 €

Henriot Brut

60 €

### DIGESTIFS

4cl

Vielle prune « Louis Roques »

12 €

Cognac, Armagnac, poire williams

10 €

Liqueur de Rocamadour

9 €



## Vins au Verre

### Rouge

15cl

Cahors (Malbec)

7 €

Bergerac (Merlot)

7 €

«Amadour»(Merlot-malbec) 7 €

### Blanc

«Petite merveille»

8€

(Chardonney-viognier)

Jurançon

8€

(Petit manseing )

### Rosé

«Pigmentum »(Malbec)

6€

« Amadour »

(Gamay-merlot)

6€

### Bar

Bière « Ratz »

5 €

Coca-Cola

3 €

Jus de fruits

3€

Limonade, Ice tea

3€

Orangina, Schweppes

3€

Sirop a l'Eau

2,50€

Perrier 33cl

3,50€

Café

2,50€

Thé, infusion

3€

### VINS ROSÉ

75cl 37,5 cl

Cotes du lot I.G.P.

2019 « Pigmentum »

24 €

2018 Rocamadour «Amadour»

24 €

### Cahors A.O.C

2016 Château Lagrezette « Roseberry »

32 €

### Bergerac A.O.C

2019 Château Lauferie

26 € 18(50cl)

### Méditerranée I.G.P.

2019 Château Les Valentines «L'effrontée »

20 €

### Côtes de Provinces Cru Classé A.O.C.

2019 Château Sainte Marguerite

34 € 23 (50cl)

### VINS BLANC

Cotes du lot I.G.P.

2019 « Pigmentum »

24 €

2020 Rocamadour « Petite Merveille »

32 €

2018 Château Mercues « Chenin»

35€

### Bergerac A.O.C

2020 Château Lauferie

26 € 18(50cl)

### Bourgogne A.O.C.

2019 Château de Beaune

32 € 21

Coteaux des Moines

32 € 21

### VINS AU PICHET

Vin de France Rosé ou Blanc

9 € 6€(50cl)

Vin de Cahors A.O.C. Rouge

11 € 8€(50cl)

### APERITIFS

Fénelon maison

9 €

Quinquinoix ou Roc Pêche

7 €

Cocktail «Exotique» sans Alcool

10 €

Ricard, suze, martini, porto, kir

6€

Flûte de champagne JEEPER

12 €

Whisky, gin, vodka

10 €

Chivas 12 ans d'Age

12 €

Americano Maison

12€

### MINERALES

Perrier fines bulles, Vittel litre 5 €

Perrier fines bulles, Vittel ½ l 3 €