

Menus et carte du Midi

Menu Caussenard 24 €

Terrine de campagne maison
Aux éclats de foie-gras et pistaches

Joue de bœuf braisée au vin de Rocamadour
et légumes vapeur

Poire Belle Amadourienne
(poire pochée, glace aux noix du Périgord,
sauce chocolat)

La grande assiette 15 €

Saucisse de canard, aligot maison, salade aux
noix de Rocamadour

ou

Aumônière de chèvre chaud,
mesclun de salade et crudités

Service de 12h à 14h



Menu enfant 12 € (jusqu'à 10 ans)

Steak haché façon bouchère,
Pommes sautées

Ou

Filet de Merlu et purée maison

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

Parfums des glaces et sorbets

(Vanille délice, Café Moka, Chocolat
craquant, Caramel beurre salé, Fraise
Cassis, Citron vert, Pêche de vigne,
pistache, coing)

Entrées

- Aumônière de chèvre chaud,
mesclun de salade et crudités 16 €
- Terrine de campagne maison,
Aux éclats de foie-gras et pistaches 15 €
- Filet de truite fumé, sauce aigrette,
crème à l'encre de Seiche 17 €

Plats

- Saucisse de canard, aligot maison 16 €
- Cœur de rumsteak, gratin au vieux Cantal
et beurre truffé 20 €
- Daurade à la plancha, mousseline de petits pois
et légumes mijotés, tapenade maison 19 €
- Omelette aux cèpes, pommes grand-mère,
Salade aux noix 21 €
- Assiette végétarienne aux légumes de saison 16 €

Fromage ou Desserts

- Rocamadour fermier et salade aux noix 6 €
- Île flottante aux éclats de Pralines roses 8 €
- Tarte au chocolat au poivre de Sichuan,
mousse pralinée 9 €
- Poire Belle Amadourienne (poire pochée,
glace aux noix du Périgord, sauce chocolat) 8 €
- Coupe de glaces 3 boules au choix 7 €

