










Carte du midi

Nos entrées régionales :


- ~ Foie gras de canard au Jurançon, chutney aux pommes, pain aux noix grillé 21,80 € 
- ~ Gougère au saumon fumé, crème de céleri 16,50 € 
- ~ Velouté au potimarron 16,50 € 

Nos assiettes régionales :

- ~ Cuisse de canard du Lot, confit à l'ancienne par nos soins, pommes sautées et salade aux noix 18,50 € 
- ~ Omelette aux cèpes et sa petite salade de saison 19,50 € 
- ~ Saucissot Quercynois à la truffe de la St Jean, purée maison, salade aux noix 14,50 €
- ~ Minute de bœuf sauce au poivre vert, pommes sautées persillées 18,90 € 
- ~ Dos de cabillaud au jus de crustacés, tian de légumes et risotto aux petits pois 18,90 € 
- ~ Côtes d'agneau grillées marinées au thym, pommes sautées persillées 19,50 € 
- ~ Magret de canard grillé à la crème de cèpes et pommes sautées grand-mère 24,00 € 
- ~ Manchons de canard confits, pommes sautées, salade aux noix et Rocamadour fermier 15,90 €

Nos fromages et desserts :

Rocamadour fermier et sa petite salade aux noix torréfiées 6,00 €

- ~ Tarte fine aux pommes servie tiède, sa boule de glace vanille artisanale 7,80 € 
- ~ Ile flottante à la vanille Bourbon 7,80 € 
- ~ Profiterole au grand Marnier, sauce chocolat 9,80 € 
- ~ Crème brûlée aux noix caramélisées 8,30 € 
- ~ Coupe de sorbet fabrication artisanale 7,80 €

Fraise, framboise, cassis, citron vert

- ~ Coupe de glaces fabrication artisanale 7,80 €

Chocolat, vanille, café, caramel beurre salé, pistache, rhum-raisin

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts 

provenance de nos viandes française 

Eaux et café :

Eau Minérale St Amand : 3,50 €

Eau Minérale de Vittel : 4,50 €

Eau de Perrier : 4,50 €

Eau de Badoit : 4,80 €

Café : 2,50 €

½ eau de Vittel : 3,50 €

½ eau de Perrier : 3,50 €

½ eau de Badoit : 3,60 €

Thé, infusion : 3,50 €