











## Carte du midi

### Nos assiettes régionales :

- ~ Foie gras de canard au Jurançon, chutney aux pommes, pain aux noix grillé 21,80 € 
- ~ Salade Quercynoise (panaché de salade, gésiers confits, magret fumé) 17,50 € 
- ~ Salade fraîcheur au poulet mariné et crudités 18,50 € 
- ~ Confit de canard maison, pommes sautées et salade aux noix 17,50 € 
- ~ 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, pommes sautées persillées 17,90 € 
- ~ Dos de cabillaud au jus de crustacés, tian de légumes et risotto aux petits pois 18,90 € 
- ~ Côtes d'agneau grillées au thym, pommes sautées grand-mère 19,50 € 
- ~ Magret de canard aux baies de genièvre et pommes sautées grand-mère 24,50 € 
- ~ Entrecôte grillée (280 gr) beurre maître d'hôtel et pommes sautées grand-mère 26,00 € 

### 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 gousse de vanille naturelle 7,80 € 
  - ~ Entremet glacé aux noix 9,80 € 
  - ~ Dôme passion au cœur coulant à la framboise et tuile coco 8,80 € 
  - ~ Coupe de sorbet fabrication artisanale 7,80 €
- Fraise, cassis, citron vert, pêche de vigne
- ~ 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 : 5,00 €

Eau de Perrier : 5,00 €

Eau de Badoit : 5,00 €

Café : 2,50 €

½ eau de Vittel : 3,60 €

½ eau de Perrier : 3,50 €

½ eau de Badoit : 3,60 €

Thé, infusion : 3,60 €