










Carte du midi

Nos entrées 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 € 
- ~ Velouté forestière 13,00 € 

Nos assiettes régionales :

- ~ Confit de canard maison, pommes sautées et salade aux noix 17,50 € 
- ~ Omelette aux cèpes et sa petite salade de saison 19,50 € 
- ~ Saucisot 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 € 
- ~ Navarrin d'agneau et ses légumes mijotés 17,50 € 
- ~ Magret de canard aux baies de genièvre et pommes sautées grand-mère 22,00 € 

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 7,50 € 
- ~ Ile flottante à la gousse de vanille naturelle 7,50 € 
- ~ Entremet glacé aux noix 9,80 € 
- ~ 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 : 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 €