

## La carte du midi

### Entrées

- Feuilleté de chèvre chaud, salade de saison au noix de Rocamadour et crudités 14€
- Financier aux herbes, jambon d'Auvergne, melon 15€
- Marbré de foie gras à la truffe de la Saint Jean 2% 16€
- Foie gras de canard en terrine maison, Chutney de poires aux épices 20€

### Plats

- Aiguillettes de canard grillées sauce aux cèpes, pommes sautées persillées 17 €
- Dos de cabillaud, son crémeux de basilic, tian de légumes et risotto aux poivrons 17€
- Côtes d'agneau grillées, jus corsé et pommes sautées grand-mère 19€
- Omelette aux cèpes, pommes sautées grand-mère, Salade aux noix 20€

### Desserts

- Rocamadour et salade aux noix 5€
- Tarte crumble aux pommes chaudes, glace yaourt 7€
- Tiramisu italien aux framboises 8€
- Soufflé glacé aux noix de Rocamadour 8€
- Affogato traditionnel 7€
- Coupe de glaces 3 boules au choix 8€  
(Vanille-bourbon, chocolat noir, café moka, citron vert, pêche de vigne, fraise, framboise, melon)



### Restaurant du Château

Route du Château  
46500 Rocamadour  
Tél 05 65 33 62 22

Terrasse ombragée  
de 400 m<sup>2</sup>

## La Carte du Soir

### Entrées

- Feuilleté de chèvre chaud, salade de saison au noix de Rocamadour et crudités 14€
- Financier aux herbes, jambon cru et sorbet melon 15€
- Marbré de foie gras à la truffe de la Saint Jean 2% 16€
- Foie gras de canard en terrine maison, Chutney de poires aux épices 20€
- Feuilleté de ris d'agneau aux morilles 20€

### Plats

- Aiguillettes de canard grillées sauce aux cèpes, pommes sautées persillées 17 €
- Dos de cabillaud, son crémeux de basilic, tian de légumes et risotto aux poivrons 17€
- Côtes d'agneau grillées, jus corsé et pommes sautées grand-mère 19€
- Filet de Bœuf sauce Périgueux, aligot truffé et légumes de saison 26€
- Bourride de lotte safranée, julienne de légumes et pommes fondantes 25€
- Pavé de veau jus réduit, choux farci au foie gras et pommes bouchon 24€

### Desserts

- Rocamadour et salade aux noix 5€
- Tarte crumble aux pommes chaudes, glace au yaourt et sa glace yaourt 7€
- Tiramisu Italien aux framboises 8€
- Soufflé glacé maison aux noix de Rocamadour 8€
- Profiteroles au Grand-Marnier, pot de chocolat chaud 9€
- Le Grand Macaron aux fraises, crème mascarpone et éclats de pistaches 10€
- Affogato traditionnel 7€
- Coupe de glaces 3 boules au choix (Vanille-bourbon, chocolat noir, café moka, citron vert, pêche de vigne, fraise, framboise, melon) 8€