






La carte du soir

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

Nos Entrées :

- ~ Foie gras en Terrine au Jurançon, son chutney aux Figues et Amandes  22,80 €
- ~ Délice de canard, 20% de Foie Gras toast au pain de Campagne 13,50 €
- ~ Velouté de Potimarron et sa garniture de mendiants  12,50 €
- ~ Brochette de noix de St-Jacques et Gambas, son émulsion d'Agrumes  19,50 €
- ~ Feuilleté de Chèvre Chaud de la Borie d'Imbert  16,80 € et salade composée
- ~ Omelette aux cèpes et sa petite salade de saison  18,00 €

Nos viandes régionales

- ~ Confit de canard à l'ancienne, Pommes forestières 25,00 €
- ~ Duo de tranches d'Agneau marinées au Thym et grillées, Pommes sautées Grand- Mère 20,50 €
- ~ Saussicot Quercynois a la Truffe de la St-Jean , purée maison, Sauce truffée 22,50 €
- ~ Tournedos de Quasi de Veau, Jus réduit à la Sauge, Aligot maison et légumes de saison 25,00 €





Nos Poissons :

- ~ Filet d'esturgeon d'Aquitaine, sauce au Noilly Prat, râpé de Truffe et julienne de légumes 27,00 €
- ~ Dos de cabillaud au jus de crustacés, Tian de légumes et son Risotto aux petits pois 19,90 €

Nos Fromages :

- ~ Le Rocamadour Fermier , sa petite salade aux noix torrifiées 8,00 €
- ~ Le Rocamadour Fermier servi chaud en croûte de noix 9,00 €

Nos Desserts :

- ~ Entremet glacé aux noix façon Restaurant du Château  9,00 €
- ~ Panacotta au coulis de fruits rouges  6,50 €
- ~ Profiteroles glace Grand- Marnier et sauce au chocolat  9,80 €
- ~ Tarte fine aux pommes à la cannelle servie chaude, sa boule de glace  8,80 €
- ~ « Pastis Quercynois » servi chaud , à la Vielle Prune de Souillac 9,80 €

Nos Glaces :

- ~ Coupe de glaces ou sorbets, fabrication artisanale 3boules : Parfums sur demande 6,40 €