

## Menu Demi-pension 29 €

(au choix : 1 entrée + 1 plat + fromage ou 1 dessert)

Pour 3 soirs minimum

*Velouté au potimarron, crème de lard et ses petits mendiants*

*Marbré de foie gras de canard à la truffe de la St Jean (2%)*

*Salade au Rocamadour fermier chaud et noix du Périgord*

*Tartare de filet de truite aux agrumes et fruit de la passion*

*Foie gras mi-cuit de nos terrines, chutney de pommes confites au miel et gingembre (supplément 5 €)*



*Aiguillettes de canard grillées, sauce aux cèpes, pommes de terre sautées persillées*

*Dos de cabillaud et son émulsion de crustacés, Tian de légumes, risotto aux petits pois*

*effiloché de bœuf sauce au poivre vert et pommes sautées grand-mère*

*Confit de canard maison, pommes sautées grand-mère*

*Omelette aux cèpes, salade aux noix*



*Rocamadour fermier froid et salade aux noix du Périgord*

*Tarte fine aux pommes chaude et sa glace vanille-Bourbon*

*Panacotta à l'ananas et fruit de la passion*

*Cèpe glacé aux noix*

*Coupe de glace 2 boules*