









Menu Demi-pension 27 €




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

Melon frais au jambon de pays 
Feuilleté de chèvre chaud et magret fumé, petite salade aux noix 
Saumon mariné à l'aneth 
Foie gras mi-cuit de nos terrines mariné au Jurançon (sus 5,50 €) 



Confit de canard à l'ancienne par nos soins, pommes sautées grand-mère 
Minute de bœuf sauce au poivre vert, Pommes sautées Grand-mère 
Saucissot quercynois à la truffe de la St Jean (5%) et sa purée Maison
Dos de cabillaud au jus de crustacés, tian de légumes et risotto aux petits pois 
Côtes d'agneau grillées au thym, pommes sautées grand-mère 



Rocamadour fermier de la Borie d'Imbert et sa petite salade aux noix torréfiées
Tarte fine aux pommes servie tiède et sa boule de glace vanille 
Ile flottante à la gousse de vanille naturelle 
Entremet glacé aux noix 
Coupe de glace artisanale ou sorbet

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

Provenance de nos viandes française

