









## Menu Demi-pension





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

*Rillettes d'oie et son chemisé de jambon de pays*   
*Velouté de Potimaron et sa garniture de mendiants*   
*Feuilleté de chèvre chaud de la Borie d'Imbert et salade composée*   
*Foie gras de Canard mi-cuit de nos terrines mariné au Jurançon, (sup 5,50 €)*   
*son chutney aux Figues et Amandes*



*Confit de canard à l'ancienne, Pommes persillées*    
*Saucissot Quercynois à la truffe de la St Jean et sa purée Maison, sauce Truffée*  
*Dos de Cabillaud au jus de crustacés, Tian de légumes et Risotto aux petits pois*   
*Duo de tranches d'agneau marinées au thym, grillées, Pommes sautées Grand-mère* 



*Rocamadour fermier de la Borie d'Imbert, Salade et vinaigrette au miel de Lavande de Rocamadour*   
*Tarte fine aux pommes à la cannelle servie tiède et sa boule de glace artisanale*   
*Pastis Quercynois servi chaud à la vieille Prune de Souillac*   
*Coupe de glace ou sorbet, fabrication artisanale*  
*Entremet glacé aux noix* 

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

 Provenance de nos viandes française

