

Menu Demi-pension

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

Velouté au Potimarron et ses petits mendiants ☺
Feuilleté de chèvre chaud et magret fumé, petite salade aux noix ☺
Gougère au saumon fumé et crème de céleri ☺
Foie gras mi-cuit de nos terrines mariné au Jurançon (sus 4,50 €) ☺



Côtes d'agneau marinées au thym et pommes sautées grand-mère ☺
Cuisse de canard du Lot, confit 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 ☺



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 ☺
Entremet glacé aux noix ☺
Ile flottante à la vanille bourbon ☺
Coupe de glace ou Sorbet, fabrication artisanale ☺

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

Provenance de nos viandes française

