


Suggestion du jour 15,90 €

servi uniquement le midi

Cassoulet Quercynois 
aux manchons de canard confits et saucisse

Ou

Omelette Bouriane (asperges et béchamel),
salade aux noix et rocamadour fermier 

Ou


Manchons de canard confit,
pommes sautées, rocamadour fermier

Formule Rapide 18,60 €


servi uniquement le midi

Saucissot Quercynois à la truffe de la St Jean 5%
purée maison, salade aux noix

Ou

 Feuilleté de chèvres chauds au magret fumé,
salade aux noix

Ou

 Minute de bœuf grillé, sauce au poivre vert (sup 2,50 €)
Pommes sautées grand-mère

❖

 Tarte fine aux pommes servie tiède

Ou

Coupe de glace ou sorbet, fabrication artisanale



Menu Causse 26,80 €

Servi midi et soir

Velouté au Potimarron et ses petits mendiants

Ou

Gougère au saumon fumé et crème de céleri

❖

Côtes d'agneau marinées au thym
pommes sautées grand-mère

Ou

Dos de cabillaud au jus de crustacés, tian de légumes
et son risotto aux petits pois

Ou

Magret de canard grillé, crème de cèpes (sup 3,20 €)
et pommes sautées grand-mère

❖

Rocamadour fermier
et sa petite salade aux noix torréfiées

Ou

Ile flottante à la vanille Bourbon

Ou

Tarte fine aux pommes maison servie tiède
Et sa boule de glace vanille

Ou

Coupe de glace ou sorbet,
fabrication artisanale



Menu Quercynois 43,50 €

Servi uniquement le soir

Foie gras de nos terrines au Jurançon
et son chutney aux pommes

Ou

Tourte de ris d'agneau aux pleurotes,
sauce au vieux Porto

Ou

Brochette de Saint-Jacques,
endive braisée aux agrumes

❖

Filet de bœuf sauce aux morilles
Croustillant de pommes de terre et petits légumes

Ou

Confit de canard façon Hôtel du Château
Pommes forestières

Ou

Roulé de Sole sauce au champagne,
artichaut barigoule et sauté d'épinard

❖

Rocamadour fermier
et sa petite salade aux noix torréfiées

❖

Crème brûlée aux noix caramélisées

Ou

Profiteroles au Grand Marnier et chocolat chaud

Ou

Fondant cacao, crème brûlée au Safran du Quercy