

## *Restaurant du Château*

*Route du Château - 46500 Rocamadour*

*Tél 05 65 33 62 22*

*Terrasse ombragée de 400 m<sup>2</sup>*

*Salle de restaurant de 400m<sup>2</sup>*

### *Formule Rapide 18 € (midi)*

*Feuilleté de chèvre fermier, salade de saison  
et crudités aux noix de Rocamadour*

*Ou*

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

*Ou*

*Dos de cabillaud  
et son crémeux de basilic*

*Tian de légumes, risotto de poivrons*

*Ou*

*Feuilleté de chèvre fermier, salade de saison  
et crudités aux noix de Rocamadour*

❖

*Tarte crumble aux pommes chaudes  
glace yaourt bulgare*

*Ou*

*Tiramisu italien aux cerises Amarena*

*Ou*

*Coupe de glace 2 boules*

*(Vanille Bourbon, chocolat noir, café Moka,  
citron vert, pêche de vigne, fraise, framboise)*

## *Menu Causenard 29€ (midi et soir)*

*Financier aux herbes, jambon  
d'auvergne et melon*

*Ou*

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

❖

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

*Ou*

*Dos de cabillaud  
et son crémeux de basilic,*

*Tian de légumes et risotto de poivrons*

*Ou*

*Duo de côtes d'agneau grillées,  
pommes grand-mère et jus corsé*

❖

*Rocamadour fermier  
et sa salade aux noix*

*Ou*

*Tarte crumble aux pommes chaudes  
Et sa glace yaourt bulgare*

*Ou*

*Tiramisu italien aux cerises Amarena*

### *Menu enfant 11 € (jusqu'à 10 ans)*

*Aiguillettes de canard Ou Steak haché,  
Pommes de terre sautées*

❖

*Coupe de glace 2 boules  
(Vanille, fraise en sorbet, chocolat)*

## *Menu Quercynois 49 € (soir)*

*Foie gras de canard mi-cuit,  
chutney de poires aux épices*

*Ou*

*Céviche de Daurade,  
lait de coco et citron vert*

*Ou*

*Feuilleté de ris d'agneau aux morilles*

❖

*Pavé de veau, jus réduit,  
choux farci au foie gras et pommes  
bouchon*

*Ou*

*Filet de bœuf sauce Périgueux  
et légumes de saison*

*Ou*

*Bourrade de Lotte safranée,  
julienne de légumes et pommes fondantes*

❖

*Rocamadour fermier  
et sa salade aux noix*

❖

*Profiteroles à la glace au Grand-Marnier,  
pot de chocolat chaud*

*Ou*

*Soufflé glacé aux noix de Rocamadour  
ou*

*Le grand macaron aux fraises, crème  
mascarpone et éclats de pistache*