

## 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 confits,  
Pommes sautées persillées, salade aux noix  
Cabécou de Rocamadour*

## Formule Rapide 19,60 €

servi uniquement le midi

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

Ou

🏠 *Feuilleté de chèvre chaud,  
salade aux noix et magret fumé*

Ou

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

❖

🏠 *Tarte fine aux pommes à la cannelle tiède*  
Ou

*Coupe de glace ou sorbet, fabrication artisanale*



## Menu Causse 27,80 €

Servi midi et soir

*Melon frais au Jambon de pays*  
Ou

*Saumon mariné à la crème d'aneth*  
❖

*Côtes d'agneau grillées 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, sauce aux Pêches (sup 3,00 €)  
et pommes sautées grand-mère*  
❖

*Rocamadour fermier  
et sa petite salade aux noix*  
Ou

*Ile flottante, perle de vanille Bourbon*  
Ou

*Tarte fine aux pommes à la cannelle  
Et sa boule de glace artisanale*  
Ou

*Coupe de glace ou sorbet,  
fabrication artisanale*



## Menu Quercynois 45,80 €

le soir et le Dimanche midi

*Foie gras de nos terrines au Jurançon  
et son chutney de Pêches au Romarin,*  
Ou

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

*Tartare de thon, croustillant de langoustines  
et crème d'avocat*  
❖

*Tournedos de quasi de veau,  
aligot et jus réduit à la sauge*  
Ou

*Confit de canard maison,  
pommes forestières*  
Ou

*Filet d'Esturgeon d'Aquitaine  
sauce au Noilly Prat, râpé de truffe  
et julienne de légumes*  
❖

*Rocamadour fermier  
et sa petite salade aux noix*  
❖

*Entremet glacé aux noix*  
Ou

*Carpaccio d'ananas, mousse chocolat Blanc  
et râpé citron vert*  
Ou

*Profiteroles au Grand-Marnier, sauce au chocolat*

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

Provenance de nos viandes française