

Suggestion du jour 16,90 €

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

Plat du jour

Formule Rapide 21,60 €

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 servie tiède*

Ou

Coupe de glace ou sorbet, fabrication artisanale



Menu Causenard 28,80 €

Servi midi et soir

*Rillettes d'Oie et son chemisé de jambon de Pays
Ou*

Velouté au potimarron et ses mendiants grillés

❖

*Duo de tranches dagneau 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

*Saucissot quercynois à la Truffe de la St Jean, (sup 3,00 €)
écrasé de pommes de terre sauce truffée*

❖

*Rocamadour fermier
et sa petite salade aux noix torréfiées*

Ou

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

Ou

Entremet glacé aux noix



Menu Quercynois 47,80 €

Servi uniquement le soir

*Foie gras de nos terrines au Jurançon
et son chutney aux figues et amandes*

Ou

*Brochette de noix de Saint-Jacques et Gambas
Emulsion aux agrumes*

❖

*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*

❖

*Rocamadour fermier
et sa petite salade aux noix torréfiées*

❖

*Pastis Quercynois servi chaud
à la Vieille prune de Souillac*

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