

Suggestion du jour 14,90 €

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 17,60 €

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 Caussenard 25,80 €

Servi midi et soir

Velouté forestière

Ou

*Rillettes d'oie chemisée au jambon de pays
et sa brunoise de légumes*

❖

Navarin d'agneau et ses légumes mijotés

Ou

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

Ou

*Magret de canard aux baies de genièvre (sup 3,00 €)
et pommes sautées grand-mère*

❖

*Rocamadour fermier
et sa petite salade aux noix torréfiées*

Ou

Ile flottante à la vanille naturelle

Ou

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

Ou

*Coupe de glace ou sorbet,
fabrication artisanale*



Menu Quercynois 41,50 €

Servi uniquement le soir

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

Ou

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

Ou

*Ravioles de Gambas, crème de céleri au parmesan
et huile de truffe*

❖

*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 et râpé de truffe
et julienne de légumes*

❖

*Rocamadour fermier
et sa petite salade aux noix torréfiées*

❖

Entremet glacé aux noix

Ou

Coque tout chocolat, crème coco passion

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 