Menu de La Truite Dorée

Chers amis, chers clients, chers hôtes,

Nous vous remercions tout d'abord d'avoir choisi notre restaurant et tenons
par ce message d'accueil à remercier tous nos habitués pour leur soutien et leur fidélité.

Ancré dans le territoire du Quercy depuis plusieurs décennies,
notre restaurant est classé « Gourmand » au LOGIS avec la labélisation « Valeurs Parcs ».
Favorisant les circuits courts, voici quelques-uns de nos producteurs locaux : Famille Convenance et Ortalo,
la ferme de Létou à St-Cirq-Lapopie, Thocaven, Jardin du mas de Greil à Vers, Maison Borie, Maison Louis Roques ,maison Soulayres, Famille Combelles, gouffre du Blagour, Maison Bousquet…

Vous allez déguster une cuisine traditionnelle élaborée avec des produits bruts.
Tout est fait maison à l'exception des sorbets et glaces de gamme artisanale. Toutes nos viandes sont d'origine française.

Pour le confort de tous, merci de respecter les horaires suivants :
12h00 - 13h30 / 19h15- 20h30 (20h45 les vendredis, samedis soir et veilles de jours fériés).
Fermeture de l'établissement à 15h30 pour le déjeuner et à 23h pour le diner.

Nous espérons que vous trouverez autant de plaisir à déguster nos plats que nous avons à vous les préparer.
Nous vous souhaitons de passer un agréable moment plein de saveur et de convivialité.

La famille Marcenac
et toute l'équipe de La Truite Dorée.

« Fait Maison » RESTAURANT GOURMAND petit futé VALEURS PARC NATUREL RÉGIONAL PARC NATUREL RÉGIONAL DES CAUSSES DU QUERCY Gault&Millau

**En raison de la grippe aviaire qui a touché nos éleveurs de canard,
nous ne sommes pas en mesure
de proposer certains plats habituellement à la carte.**

La Carte « Logis »

Entrée LOGIS

Suggestion d'entrée Logis 14€ (voir feuille jointe)

Truite marinée à la crème de ciboulette 15€

Feuilleté de ris d'agneau et champignons de Paris 15€

Assiette de melon de Coteaux et jambon Serrano 14€
(Melon de Castelnau-Montratier 46)

Salade du Berger (Salade verte avec gésiers de Canard et toast de Rocamadour) 14€

Duo Gourmand 15€
(Foie gras de canard mi-cuit (25grs) , confiture d'oignons et terrine de pâté)

Assiette de charcuterie 15€ (jambon « Serrano » 14 mois d'affinage, terrine de pâté et saucisse sèche de l'Aveyron)

Assiette de terrine de pâté maison 8€

Soupe de poisson, garniture d'ail, rouille, croûtons 14€

12 escargots de Bourgogne farcis 14€

Salade de Rocamadour Gourmand 14€
(tartine de fromage de chèvre et salade, avec terrine de pâté)

Foie gras de canard mi-cuit (50grs) confiture d'oignons et pain grillé 18€ **(+4€ au menu LOGIS)**

Salade aux Noix 6€
(Salade verte à l'huile de noix et copeaux de Noix

Plat LOGIS

Suggestion de plat Logis 20€ (voir feuille jointe)

La « Végétarienne » et cassolette de légumineuse 16€

Omelette au Rocamadour et aux herbes, frites et salade verte 16€

Spécialité maison : **La Truite** du « Gouffre du Blagour » à Lachapelle-Auzac Lot 46
- Façon Meunière (beurre et persil) 18€
- Aux amandes (amandes effilées cuite au beurre) 19€
- A la Grenobloise (oignons, câpres et croutons) 19€

Tête de veau, sauce gribiche à la façon du Chef, pommes vapeur 18.50€

Cassoulet au confit de canard 20€
avec petit morceau de saucisse, Haricots « Lingot du pays D'Oc »

Omelette aux Truffes*, salade à l'ail 36€
(+18€ au menu LOGIS) * Truffes tuber Melanosporum, sans arômes artificiels ce qui donne un gout délicat et authentique.

Ris de veau braisés, tagliatelles fraîches 28€
(+10€ au menu LOGIS)

Accompagnement supplémentaire : assiette de frites ou de légumes +5€

Fromage ou Dessert LOGIS

Suggestion de dessert Logis 6.50€

Baba au Rhum, crème sucrée fouettée 6.50€

Profiteroles à la vanille, sauce chocolat, crème sucrée fouettée 6.50€

Tarte aux noix avec glace noix sur crème anglaise 6.50€

Crème brulée à l'orange et Chocolat blanc 6.50€

Duo de fromage (Rocamadour et fromage du moment) 6.50€

Rocamadour de la Ferme de Létou 4€
(Avec sirop de safran du Quercy ou nature)

Pruneaux d'Agen, avec glace pruneaux Armagnac 6.50€

"Lou Pastis Quercynois" de la maison Lagarde à Cajarc 8€
(**+2€** au menu LOGIS)

Trilogie de Sorbets de fabrication artisanale 6.50€

Coupe Quercynoise (glace noix, sauce chocolat, crème sucrée fouettée) 7€

Café Liégeois, Chocolat Liégeois ou Dame Blanche 7€

Coupe ALCOOL (William, Colonel et Impériale) 7€

Menu « Enfant »12.50€

(Réservé aux enfants de moins de 16 ans,
avec ce menu un sirop à l'eau vous est offert)

Entrée au choix :
Salade de tomates
Terrine de pâté maison
Assiette de melon
6 escargots farcis (sup ***+2.50€****)*

Plat au choix :
Tagliatelles fraiches à la crème
Steak haché frais de Bœuf race « Aubrac »
(avec frites, pommes de terre ou légumes)
Filet de poisson frais
(avec frites, pommes de terre ou légumes)

Dessert au choix :
Coupe Tagada (glace vanille, fraise Tagada et crème sucrée fouettée)
Bâtonnet de glace ou Yaourt fermier
Dessert de la carte (sup ***+2.50€****)*

A LA CARTE ENTREE 4€ - PLAT 8€ - DESSERT 3€

Menu Pension à choisir dans :

Le Menu Carte « Logis »
Le Menu « Foie gras et Truffes » +20€

Menu Carte « Logis » 34€

Entrée LOGIS à choisir à la carte
–
Plat LOGIS à choisir à la carte
–
Fromage
ou
Dessert LOGIS à choisir à la carte

Menu « Foie gras et Truffes » 54€

Mise en bouche

-

Foie gras de canard mi-cuit
confiture d'oignons et pain grillé

-

Omelette aux Truffes*, salade à l'ail

–

Rocamadour de la Ferme de Létou (Avec sirop de safran du Quercy)

--

Dessert LOGIS à choisir à la carte

*Truffes tuber Melanosporum, sans arômes artificiels ce qui donne un gout délicat et authentique.

Spécialités maison

Végétarien

IMPORTANT :
Veuillez signaler toutes allergies ou intolérances auprès de la personne qui prend votre commande pour contrôler auprès des cuisines le contenu de chaque mets. (Cahier des allergènes sur simple demande).

Pensez à nous préciser que vous êtes végétarien pour bien le signaler en cuisine et ainsi éviter toute erreur.
(graisse animale dans certaines préparations).