Hôtel Restaurant Spa 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 traditionnel à la labélisation « Valeurs Parcs ».se réinvente depuis 5 générations avec toujours autant de bonheur : celui de partager, de faire plaisir et de vous faire profiter de l'exceptionnelle variété et richesse de notre terroir.

Favorisant les circuits courts, voici quelques-uns de nos producteurs locaux : la ferme de Létou à St-Cirq-Lapopie pour le Rocamadour, Dominique Thocaven à Gourdon pour le foie gras, Jardin du mas de Greil à Vers pour les fleurs, Monique et Guy Janis à Vers pour les herbes, la maison Mourlhon, Borie, Soulayres pour les fruits et légumes, la maison Bousquet en Aveyron pour les viandes, la maison Godard pour la Truffe et le Canard, le gouffre du Blagour à Souillac pour les Truites, la famille Genèbre pour les noix, la famille Lagarde à Cajarc pour le « Lou Pastis » Quercynois.

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. 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.

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*

Règlements acceptés :

Espèces, chèque bancaire (sur présentation d'une pièce d'identité), CB, Visa, Mastercard, American Express ou chèque Vacances (ANCV)

« Fait Maison »

Tout est cuisiné sur place et fait maison,
à l'exception des glaces et des sorbets de fabrication artisanale.

QUALITÉ TOURISME

VALEURS PARC NATUREL RÉGIONAL

PARC NATUREL RÉGIONAL DES CAUSSES DU QUERCY

LOT DORDOGNE Touristic Vallées

Menu « Petits Gourmets » 14.50€

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

Entrée au choix :

Terrine de pâté maison
Soupe du moment
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
Yaourt fermier
Dessert de la carte **(sup +4€)**

CARTE ENFANT / ENTREE 5€ - PLAT 9€ - DESSERT 3€

Menu Pension à choisir dans :

La formule Lotoise
Le Menu « Tradition »
ou Le Menu « Foie gras et Truffes » +30€

Veuillez signaler toutes allergies ou intolérances auprès de la personne qui prend votre commande pour contrôler auprès des cuisines le contenu de chaque met. (Cahier des allergènes sur simple demande).
Please report any allergies or intolerances to the person taking your order so that the kitchen can check the contents of each dish. (Allergen booklet on request).

Pensez à nous préciser que vous êtes végétarien pour bien le signaler en cuisine et ainsi éviter toute erreur. (Graisse animale dans certaines préparations).
Remember to tell us that you are a vegetarian so that we can i ndicate this in the kitchen and avoid any mistakes (animal fat in some preparations).

Formule « Lotoise » à 33€

Mise en bouche

Assiette Lotoise
(Gésiers d'oie, magrets de canard fumés,
salade aux noix, Rocamadour sur pain grillé,
foie gras de canard (25grs)
et terrine de pâté)

Dessert à la carte

Mise en bouche
+ Assiette Lotoise 29€

Menu « Tradition » à 39€

Entrée à choisir à la carte
Starter to choice « a la carte »

Plat à choisir à la carte
Main course to choice « a la carte »

Fromage
ou
Dessert à choisir à la carte
Dessert or cheese to choice « a la carte »

Menu « Foie gras et Truffes » à 68€

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 à choisir à la carte

*Truffes tuber Melanosporum (20grs), sans arôme artificiel ce qui donne un gout délicat et authentique.

LA CARTE

Spécialités maison ***Végétarien***

Les Entrées :

Suggestion d'entrée 15€ (voir ardoise du moment)
See slate of the moment

Saumon fumée fromage blanc et ciboulette 16€
Smoked trout with white cheese and chives

Feuilleté de ris d'agneau et champignons de Paris 20€
(+2€ au menu) *Puff pastry with lamb sweet bread and mushrooms*

Salade Quercynoise 16€
(Salade verte avec gésiers d'oies et magrets de Canard fumés)
« Quercynoise » green salad with goose gizzards and smoked duck breast

Duo Gourmand 15€
(Foie gras de canard mi-cuit (25grs) , confiture d'oignons et terrine de pâté)
Homemade paté,with Half-cooked duck foie gras (25grs) with onion jam and toasted bread

Assiette de charcuterie 16€ (Terrine de pâté maison, saucisse sèche et jambon « Serrano grande réserve » 15 mois d'affinage
Plate of ham, home made pâté and dry sausage

Pied de Porc gratiné, salade verte 16€
Gratinated pork trotters with green salad

12 escargots de Bourgogne farcis 16€
12 snails with persley and butter

Soupe de poisson, garniture d'ail, rouille, croûtons 15€
Fish soup garnished with croutons, grated cheese, garlic and spiced mayonnaise

Salade de Rocamadour Gourmand 15€
(Salade verte, tartine de fromage de chèvre et terrine de pâté)
Green salad with local goat cheese and homemade pate

Foie gras de canard mi-cuit (50grs) confiture d'oignons et pain grillé 18€
Half-cooked duck foie gras (50grs) with onion jam and toasted bread

Salade aux Noix 6€ (Salade verte à l'huile de noix et copeaux de Noix) *Salad with walnuts oil and walnut cracking*

Assiette de terrine de pâté maison 9€
(Terrine avec 5% de foie gras) *Plate of home made paté*

Les Plats :

Suggestion de plat 22€ (voir ardoise du moment)
See slate of the moment

La « Végétarienne » et sa cassolette de légumineuse 18€
Vegetarian" plate and its cassolette of leguminous

Omelette au Rocamadour et aux herbes, frites et salade verte 18€ *Omelette with Local goat cheese « Rocamadour » and herbs, French fries and green salad*

: **La Truite du « Gouffre du Blagour »**
The local Trout from the "Gouffre du Blagour »
- Façon Meunière (beurre et persil) 20€
butter and parsley
- Aux amandes (amandes effilées cuite au beurre) 22€
flaked almonds cooked in butter
- A la Grenobloise (oignons, câpres et croutons) 22€
butter, onions, capers and croutons

Tête de veau, sauce gribiche à la façon du Chef, pommes vapeur 20€
Calf's head "gribiche" sauce, steamed potatoes

Cassoulet au confit de canard 22€
avec petit morceau de saucisse, Haricots « Lingot du pays D'Oc »
"Cassoulet" Duck leg, with a small sausage and beans

Magret de Canard (200gr env.) sauce au miel ou sauce Rocamadour ou sauce au poivre, légumes 22€
Duck breast (200gr approx.) with honey sauce or Rocamadour sauce or pepper sauce, vegetables

Foie gras de canard frais poêlé tagliatelles fraiches 30€
(+8€ au menu) *Fried fresh duck "foie gras" with fresh pasta*

Omelette aux Truffes*, salade à l'ail 45€ **(+28€ au menu)**
*20gr. sans arôme artificiel ce qui donne un gout délicat et authentique. *Black truffle* omelette with garlic salad) *without artificial flavors which gives a delicate and authentic tast)*

Ris de veau braisés, tagliatelles fraîches 34€
(+12€ au menu) *Calf's sweat bread with fresh pasta*

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

Les Desserts ou les fromages :

Suggestion de dessert 7€ *See suggestion of the moment*

Coupe Quercynoise 8€
(glace noix, sauce chocolat, crème sucrée fouettée)
Walnut ice cream with hot chocolate sauce and sugar whipped cream

Baba au Rhum, crème sucrée fouettée 7.50€
Rhum Baba with sugar whipped cream

Café Liégeois, Chocolat Liégeois ou Dame Blanche 8€
Caffee ice cream with caffe sauce or chocolate ice cream with chocolat sauce or vanilla ice cream with chocolat sauce all with sugar whipped cream

Profiteroles vanille, sauce chocolat, crème sucrée fouettée 7.50€
vanilla ice cream, chocolate sauce , sugar whipped cream

Tarte aux noix avec glace noix sur crème anglaise 7.50€
Walnut pie, with walnut ice cream and custard cream

Duo de fromage (Rocamadour et fromage du moment) 7.50€
Rocamadour local goat cheese and cheese of the moment

Rocamadour de la Ferme de Létou 4.50€ (Avec sirop de safran du Quercy ou nature) Rocamadou rlocal goat cheese (with sirup of safran)

Pruneaux d'Agen, avec glace pruneaux Armagnac 7€
Agen prunes, with Armagnac prune ice cream

Trilogie de Sorbets de fabrication artisanale 8€
Trilogy of artisanal sorbets

Crème brulée à la vanille de Madagascar 7.50€
Madagascar vanilla crème brulée

Salade d'ananas frais, glace noix de coco *7.50€*
Fresh pineapple salad, coconut ice cream

Coupe ALCOOL (William, Colonel et Impériale) 8€
Cup of ice cream with alcool (pear or lemon or mandarine orange flavour)

Café « Gourmand *» 9.50€
(+2.50€ au menu) *« gourmet » coffee*

Thé, infusion ou grand café « Gourmand *» 10.50€
(+3.50€ au menu) *« gourmet » double coffee or tea*

"Lou Pastis Quercynois" 10€ **(+3€ au menu)**
de la maison Lagarde à Cajarc, glace caramel au beurre salé
"Lou Pastis Quercynois" caramel ice cream with salted butter