



Menu

NOTRE SÉLECTION DU TERROIR



Menu Complet , **33,50**
Entrée & Plat - Plat & Dessert, **27,50**
Plat à la carte **22,00**

UNE ENTRÉE AU CHOIX

Tranches de filet de Truite de la Fialicie (pisciculture locale en plein ruisseau) en gravlax à la betterave, salade de fenouil aux agrumes, vinaigrette aux herbes.


Slices of local pisciculture trout cooked with beetroot, fennel and citruses, with herbs dressing.

* * *

Cassolette aux cèpes et escargots en persillade.

Cassolette of ceps and snails with parsley.

* * *

En supplément (3.50), Une tranche de foie gras de canard  aux figes accompagnée de son chutney.

As a supplement (3.50), A slice of homemade foie gras, with a figs filling and onions shutney. House specialty.

* * *

Éventail de melon du Quercy et jambon de pays , avec un filet d'huile de noix de notre noyeraie et sa chantilly au Rocamadour

Slices of Quercy melon and ham, with a drizzle of walnut oil from our walnut grove and Rocamadour cheese whipped cream.

UN PLAT AU CHOIX

Faux filet grillé,  race Limousine, sauce du chef.

A slice of tender grilled rib eye (french meat), chef's sauce.

* * *

Filet d'Eglefin papillon, sauce thym citron.

Seasonal fish filet, served with lemon and thyme sauce.

* * *

Travers de cochon  confit, sauce Barbecue.

Candied porc rib, Barbecue sauce

* * *

Suggestion du moment.

Chef weekly suggestion.

SERVI AVEC FRITES MAISON ET UN ASSORTIMENT DE LÉGUMES FRAIS.

Pour la liste des allergènes, n'hésitez pas à nous solliciter.