

LA CARTE

Tous nos plats étant préparés à la minute et élaborés à base de produits frais, cela peut générer un peu d'attente. Merci de votre compréhension.

All our dishes being prepared on order, some slight delay may be expected. Thank you for your indulgence.

- *Salade du causse : 15 € 50*

2 Rocamadour chauds marinés, noix, tomates cerise confites, lanières jambon de pays

Causse salad: 2 hot marinated Rocamadour cheese on toast, walnuts, tomatoes, cured ham

- *Salade du terroir : 14 € 50*

Copeaux de cantal, magrets d'oie fumés, tomates cerise et oignons confits

Country salad: cheese, smoked goose breast slices, tomatoes and onions confit

- *Tartelette du Quercy, ris d'agneau sauce escargots et cèpes : 15 € 50*

Sweetbreads lamb, cream sauce with snails and ceps

- *Cromesquis de truite Fario de la Fialicie aux zestes d'agrumes, sauce crème épicée et sauce aigre-douce : 14 € 50*

Fish cakes of trout and fruity zests with Lemony sauce in the dill and bitter-sweet

- *Ferrine de paté au vin de Cahors maison : 13 € 50*

Homemade pâté of Cahors wine

- *Foie gras de canard aux figues, de nos terrines, mitonné par le chef * 17 € 00***

Homemade foie gras from our terrines, with a figs filling, cooked by the chef

En suggestion pour accompagner l'entrée: un verre de blanc doux fruité, Légèrement sucré et peu alcoolisé (11°) sélectionné par les vins d'aveline à 3 €

***En raison de la pénurie de canard et de son augmentation tarifaire, nous sommes dans l'obligation d'appliquer un supplément pour le foie gras, inclus dans le prix.