



# Menu dégustation

## 29€

*Elaboré et cuisiné à base de produits frais*

*Le tourin quercynois (facultatif) :*

*Soupe à l'oignon, aillée, tomatée et trempée au pain*

*Quercynois tourin (local onion soup)*



*Foie gras de canard aux figues, de nos terrines*

*Homemade foie gras from our terrines, with a figs filling, house specialty*

*Ou*

*Terrine de rocamadour frais de chez Estip aux légumes confits,  
coulis de tomates maison*

*Terrine of fresh Rocamadour cheese with candied vegetables, and a homemade tomato coulis*



*Dos de cabillaud, sauce poivrons et chorizo*

*cod-fish loin, chorizo and bell peppers sauce*

*Ou*

*Médailillon de noix de veau VBF, crème de champignons*

*Medallion of veal, mushrooms cream*

*Ou*

*Gigot d'agneau de 7 heures, du causse, sauce crème d'ail*

*Leg of lamb, garlic sauce*



*Rocamadour de chez Estip à Autoire, nature mariné ou au miel*

*Rocamadour goat cheese, plain, pickled or with honey*



*Dessert au choix à la carte*

*Choice of dessert*

