

## La Carte (déjeuner & dîner)

Une cuisine de caractère, sincère et généreuse, qui sublime les produits du terroir. Laissez-vous tenter... notre carte a encore bien des surprises à vous révéler.

### Les Entrées

L'Oeuf 13,00 €

*Façon meurette au Malbec, dés de lard fumé, champignons de paris, moutarde violette de Brive, mouillettes de pain au sarrasin*

La Betterave 13,00 €

*En carpaccio, crème de Rocamadour au poivre de Sichuan & noix de pécan*

La Truite Saumonée 14,00 €

*Façon gravelax, crumble de pistaches, crème montée aigre doux*

Le Poulpe 15,00 €

*En raviole fraîche, jeunes pousses d'épinards, bisque de crustacés, huile vierge végétale relevée, espuma de piment d'Espelette*

Le foie gras 17,00 €

*de la ferme des Boutières, à la Vieille Prune de Souillac, compotée de fraises au sel de Guérande*

Grande Salade

### Grande Salade

Salade Terre & Mer 24,00 €

*Salade fraîcheur, croustis chaud de Rocamadour, Truite séchée à la badiane, foie gras de canard mi-cuit à la Vieille Prune de Souillac & compotée de fraise*

## Les Plats

Le Pois chiche 20,00 €  
*En galette, crémeux de petits pois, chips de pomme de terre safranées, carottes nouvelles en deux façons*

La Daurade Royale 23,00 €  
*En filet, risotto de riz noir, noisettes torréfiées & chantilly au Safran du Quercy*

Le Boeuf 26,00 €  
*en cromesquis, oignons confits, céleri rave rôti au Romarin, carottes fanes*

Le Canard 25,00 €  
*En magret, laqué au miel de Montvalent & vanille de Madagacar, oignons nouveaux glacés, mille feuilles de pomme terre et patate douce*

## Signature

L' Agneau 29,00 €  
*la selle, lardée, écrasé de haricots Mogettes, légumes de saison, émulsion d'Ail Rose de Lautrec*

## Les Gourmandises Salées

Le Rocamadour 8,00 €  
*En 3 façons : chaud au miel, crémeux et caillé aux fines herbes*

Les 3 Fromages 9,00 €  
*Rocamadour, Saint-Nectaire Fermier et Cantal Entre-Deux*

## Les Gourmandises Sucrées

La Pavlova 11,00 €  
*Marmelade de pomme et kiwi au sirop de Sureau, chips de pomme et chantilly*

La Rhubarbe 11,00 €  
*Pochée au sirop de verveine, en crème brulée, pain d'épices grillé*

Le Chocolat 12,00 €  
*en brownie aux cacahuètes, quenelle glacée de yaourt, crémeux de banane*

La Mangue 12,00 €  
*en tartelette, compotée et fruit, crémeux de Noix de Coco*

Le Véritable Café Gourmand 13,00 €  
*Difficile de vous décider entre plusieurs desserts? Dégustez-les tous avec un café, un thé ou une tisane*