

## Carte de Saison

### Entrées

Tartine de crème de Rocamadour & coppa	13,00 €
<i>Tartine de crème du célèbre fromage de chèvre AOC Rocamadour, agrémentée de coppa séchée</i>	
Infusion de gambas & légumes croquants	14,00 €
<i>Infusion de gambas poêlées accompagnées d'une nage de légumes croquants</i>	
Velouté de potimarron & Saint Jacques rôties, noisettes torréfiées	15,00 €
<i>Velouté onctueux de Potimarron, garni de Saint Jacques poêlées, et de quelques noisettes torréfiées &amp; croquantes</i>	
Foie gras de canard mi-cuit au magret séché	16,00 €
<i>Foie gras de canard mi-cuit fait maison, enroulé de magret de canard séché &amp; chutney de figues séchées</i>	

### Grande Salade

Salade gourmande des Falaises	20,00 €
<i>Tartine de crème de Rocamadour AOC &amp; coppa, foie gras de canard mi-cuit au magret séché, Saint Jacques rôtie &amp; salade verte</i>	

### Plats

Galette moelleuse de maïs & fricassée de légumes rôtis	17,00 €
<i>Plat végétarien composé d'une galette moelleuse de maïs, et d'une fricassée de légumes rôtis</i>	
Echine de porc confite à la moutarde violette	19,00 €
<i>Échine de porc confite à la moutarde violette accompagné d'un écrasé de pomme de terre à la truffe</i>	
Filet de Dorade Sébaste & crème au curcuma	20,00 €
<i>Filet de Dorade Sébaste &amp; crème au curcuma, accompagné d'un risotto de légumineuses</i>	
Mille-feuille de confit de canard*, légumes & châtaignes	20,00 €
<i>Mille-feuilles de confit de canard, légumes de saison &amp; châtaignes</i>	
Caille farcie au foie gras & polenta aux cèpes	21,00 €
<i>Caille partiellement désossée farcie d'une chair à base de porc &amp; foie gras, accompagné d'une polenta aux cèpes</i>	
Magret de canard laqué & patate douce	21,00 €
<i>Magret de canard laqué accompagné d'un écrasé de patate douce</i>	

## Fromages

Déclinaison de Rocamadour (chaud au miel, crémeux & caillé aux fines herbes) 7,00 €

*Servi chaud au miel de Montvalent, Rocamadour crémeux & caillé de Rocamadour aux fines herbes*

Assiette de fromages Régionaux 9,00 €

*AOC Rocamadour , Saint Nectaire fermier & Cantal Entre-Deux*

## Desserts

Tartelette aux noix du Quercy 10,00 €

*Tartelette croquante aux noix du Quercy*

Macaron poire & chocolat 10,00 €

*Macaron gourmand à la poire, mousse au chocolat & vanille de Madagascar*

Pavlova glacée aux myrtilles sauvages 10,00 €

*Meringue craquante, myrtilles sauvages, sorbet cassis, lavande de Martel*

Café gourmand 11,00 €

*Expresso, thé ou infusion accompagné de mini douceurs*