

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

Le Rocamadour	13,00 €
<i>Tartelette à la crème de Rocamadour, tomate confite, magret de canard séché & réduction de balsamique au basilic</i>	
La Burrata	13,00 €
<i>Carpaccio de courgette jaune & verte, authentique Burrata Italienne & vinaigre de framboise</i>	
La Truite	14,00 €
<i>Salade fraîcheur, truite séchée Façon gravlax, pain de mie au curcuma, vinaigrette au fruit de la passion & pistaches torréfiées</i>	
La Saint Jacques	15,00 €
<i>Carpaccio de Saint Jacques, fenouil croquant, pomme Granny & vinaigrette à l'huile de noix & citron vert</i>	
Le foie gras	17,00 €
<i>de la ferme des Boutières mariné à la vieille prune de Souillac, marmelade de framboises & brioche maison</i>	

Grande Salade

Salade du Quercy	25,00 €
<i>Salade fraîcheur, cromesquis de Rocamadour, magret de canard séché, foie gras de canard mi-cuit, vinaigrette à l'huile de noix</i>	
Salade de la Mer	24,00 €
<i>Salade fraîcheur, truite séchée, authentique Burrata Italienne, brochette de gambas, légumes grillés & crème de vinaigre balsamique</i>	

Les Plats

La Raviole 20,00 €
Raviole ouverte aux légumes d'été, caviar d'aubergine & crème d'ail

Le Bar 23,00 €
En filet & rôti, sauce vierge, écrasé de pomme de terre aux olives noires & légumes d'été

La Gambas 24,00 €
Risotto crémeux de riz noir, gambas grillées & tuiles de Cantal au thym

Le Canard 25,00 €
Filet de canette laqué au Miel & gingembre, polenta gourmande au chorizo Ibérique

Signature

L' Agneau 29,00 €
Carré d'Agneau rôti à la sauge, écrasé de petits pois & pois cassés

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 €
Dôme de meringue, compotée de myrtilles à la lavande, sorbet myrtilles & crème Chantilly

La Pêche 11,00 €
Pêche confite au thym, sablé breton & sorbet à la pêche de vigne

Le Safran 13,00 €
Crème brûlée au Safran du Quercy, abricots rôtis & crumble aux épices

La Coupe Signature 9,00 €
Glace à la Vieille Prune, glace aux noix, glace au praliné, sauce caramel, brisures de noix au chocolat & crème Chantilly

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