

Carte de Saison

Charme, élégance & gastronomie au cœur du Lot.

Restaurant avec terrasse ombragée et vue unique sur les falaises de Gluges...

Entrées

Oeuf en meurette au Malbec	13,00 €
<i>Oeuf en meurette au Malbec, fricassée de champignons</i>	
Velouté de butternut	12,00 €
<i>Velouté de butternut & petits lardons de canard séchés</i>	
Risotto de Saint Jacques à la truffe	15,00 €
<i>Risotto de Saint Jacques à la truffe, crème de curcuma</i>	
Foie gras de canard mi-cuit & gelée au coing	17,00 €
<i>Foie gras de canard mariné à la Vieille Prune de Souillac, compotée & gelée de coing</i>	

Plats

Galette de lentilles corail & fricassée de légumes rôtis	19,00 €
<i>Galette de lentilles corail & fricassée de légumes rôtis</i>	
Filet de daurade Royale	22,00 €
<i>Filet de daurade Royale & poireaux braisés</i>	
Suprême de pintade forestière	23,00 €
<i>Suprême de pintade forestière & Pomme Darphin</i>	
Selle d'agneau à l'aïl confit	25,00 €
<i>Selle d'agneau à l'aïl confit & moquette de Vendée</i>	

Fromages

Déclinaison de Rocamadour (chaud au miel, crémeux & caillé aux fines herbes)	7,00 €
<i>Servi chaud au miel de Montvalent, Rocamadour crémeux & caillé de Rocamadour aux fines herbes</i>	
Assiette de fromages Régionaux	9,00 €
<i>AOC Rocamadour, Saint Nectaire fermier & Cantal Entre-Deux</i>	

Desserts

Pavlova glacée aux myrtilles	11,00 €
<i>Pavlova glacée aux myrtilles sauvages & lavande</i>	
Poire pochée & mousse caramel	10,00 €
<i>Poire pochée, mousse caramel & pain d'épices</i>	
Crèmeux au chocolat mangue & passion	11,00 €
<i>Crèmeux au chocolat, fèves Tonka, mangue & fruit de la passion</i>	
Cookies aux noix & crème à la châtaigne	10,00 €
<i>Cookies aux noix & crème à la châtaigne</i>	