

Auberge des 7 Tours



Hôtel Restaurant 46600 MARTEL**

Proposition de menus

Menu à 22€

Cake au grattons de canard et noix

ou Salade de jambon de pays avec blinis aux noix

ou Salade verte, parmesan et pointe d'asperges (d'avril à mi juin)

ou Velouté de potiron et châtaignes (en hiver)



Saucissot de canard au foie de canard, sauce à la moutarde Violette de Brive

ou Gambette de canard

ou Médaillon de porc, sauce aux herbes de Provence

servis avec Pommes de terre rôties à l'ail et tian de légumes

ou Risotto de légumes

ou Crumble de canard (pomme de terre et légumes avec émincé de canard)



Moelleux aux noix avec crème anglaise

ou Gâteau aux poires, sauce chocolat

ou Gâteau tiède au chocolat, coulis de fruits rouges



Café

Vin en pichet (rouge, rosé ou blanc)



Menu à 25 €

Croustillant de Rocamadour avec salade verte

ou Mille feuille de salade et saumon « fumé maison »

ou Salade avec magret frais et fumé, haricots coco et noisettes torréfiées

ou Asperges, salade et œuf poché (d'avril à mi juin)



Magret de canard, sauce au Thym

ou Cuisse de poulet fermière sauce aux cèpes

servis avec Pommes de terre rôtie à l'ail et tian de légumes

ou Risotto aux légumes

ou Lasagne d'émincé de canard aux cèpes et carottes fondantes



Soufflé glacé à la liqueur « Denoix »

ou Verrine de fruits de saison sur chocolat croustillant

ou Tarte crumble aux fruits, glace vanille



Café

Vin en pichet (rouge, rosé ou blanc)



Menu à 30 €

Aumônière de saumon frais et fumé

ou Fricandeau avec foie gras

ou Duo de foie gras « préparation maison » et de jambon de pays sur salade

ou Salade verte, saumon fumé et pointes d'asperges (d'avril à mi juin)



Gigot d'agneau du Quercy

ou Rôti de veau

ou Suprême de pintade

servis avec Pommes de terre rôtie à l'ail et tian de légumes

ou Risotto aux légumes

ou Croustillant de poisson

servis avec Tagliatelles fraîches à la tomate



Nougat glacé, coulis de framboises

ou Pailleté au chocolat

ou Macaron avec fruits d'été, glace vanille



Café

Vin en pichet (rouge, rosé ou blanc)

Apéritif : Apéritif maison et ses deux feuilletés : 2.50 € de supplément
Apéritif blanc cassis et ses deux feuilletés : 2.00 € de supplément

Fromages

Sélection de Fromages : 3.50€ de supplément
Rocamadour sur salade : 2.50 € de supplément

Soupes : 2.50 € de supplément
Soupe à la tomate et poivrons
Velouté de potiron (en hiver)
Soupe de légumes
Velouté d'asperge (d'avril à juin)

Droit de bouchon : 3.50€

La confirmation de la date doit être donnée au plus tôt pour vous assurer de la disponibilité

Le choix du menu doit être unique pour l'ensemble du groupe et doit être remis au minimum deux semaines avant votre arrivée.

Le matin même nous vous recommandons de confirmer le nombre exact de convives.

Nous restons à votre disposition pour tout renseignement supplémentaire.

Merci d'avance

La Chef, Emmanuelle, Vincent et leur équipe
Av. de Turenne 46600 MARTEL (Lot) **05 65 37 30 16**
www.auberge7tours.com auberge7tours@gmail.com

S.A.R.L. Auberge des 7 tours RCS Cahors 434 454 054 RM 4601- Siret 434 454 054 00017 S.C.I. Manoutof RCS 434 460 226