

Menu

Terrine de campagne aux magrets d'oie fumés

ou Croque végétarien sur salade

ou Mille feuille de salade et saumon « fumé maison »

ou Salade de Rocamadour

ou Foie gras avec chutney d'oignons, pain d'épices et brioche

~~~ ~ ~~~

Faux Filet Limousin, sauce à la moutarde violette de Brive,  
frites et salade

ou Pavé de saumon sauce à la citronnelle, tagliatelles

ou Côte de veau savoyarde, tian de légumes

ou Entrecôte Limousine sauce au poivre, frites et salade

ou Demi magret de canard, sauce à la moutarde violette de  
Brive, tian de légumes

~~~ ~ ~~~

Brownie aux noix maison, coulis fruits rouges

ou Soufflé tiède au chocolat, boule de glace au choix

ou Sphère aux noix maison, moelleux et glacé

ou Brioche façon pain perdu au caramel beurre salé

ou Les Coupes : Dame Blanche, Chocolat ou Café liégeois

ou Assiette de Fromages

*Entrée plat 28€ / Plat dessert 26€ // Entrée plat dessert 32€
Entrée plat dessert fromage 36€*

La Côte de Boeuf

Côte de bœuf Limousine (env. 400g) pour 1 personne

Frites, salade, haricots verts et tomate provençale

Sauce au choix : poivre ou moutarde violette de Brive

26€

La régionale

Salade Quercynoise avec toast de rocamadour

*(Salade verte, filet mignon fumé maison, gésiers, tomates,
pommes confites et toast de Rocamadour)*

16€

Le plat végétarien

Curry vert de légumes et Tagliatelles

16€

Menu enfant (jusqu'à 12 ans)

Croque ou Saumon « fumé maison »

Steack haché avec Frites ou Tagliatelles

Brownie ou Boule de glace

13,50€