

Menu du Jour

Entrée, Plat, Dessert.

choix variés

Vin compris (25cl)

14.00 €

(entrée, plat ou plat, dessert **11.50 €**)

Servi le midi uniquement du lundi au vendredi sauf jours fériés

La suggestion d'Emmanuelle **21 €**

Rosace de tomate, mozzarella, magret fumé et crostini de polenta

Croustillant de pommes de terres et canard avec salade verte, sauce à l'orange

Soupe de fraises, sirop épicié et meringue

■ Salade Quercynoise avec toast de rocamadour **15 €**

■ Pastasotto d'émincé de canard, tomates, courgettes et parmesan **15 €**

■ Faux filet de boeuf, origine Race à Viande, sauce au poivre, **18 €**
accompagnement au choix


Choisissez la FORMULE de votre menu

Plat, dessert **23 €** ou Entrée, plat **25 €** Entrée, plat, dessert **29 €** ou Entrée, plat, fromage et dessert **33 €**

les entrées

Trio de saumon: fumé, mariné et en rillettes

ou Salade de gésiers de canard, pommes et noix

ou Croque: tomates séchées, oignons caramélisés, et caillade de chèvre 

ou Foie gras de canard "préparation maison" pain d'épices toast et brioche

Verre de moelleux 10cl "Bal des Papillons" à **4 €**

Pavé de thon, sauce tomate, vinaigre balsamique et basilic

ou Suprême de pintade, sauce à la moutarde Violette de Brive

ou Magret de canard laqué au miel et épices

ou Côte de veau, sauce aux cèpes

ou Steak Végétarien: céréales et légumes au cajun 

les desserts

Fromages: Cantal, Rocamadour et Brie de Meaux

ou Rocamadour sur salade et noix

ou Fromage frais de campagne, sucre roux et coulis de fruits

ou Macaron aux fraises, glace vanille et chantilly

ou Tarte au citron revisitée

ou Pailleté au chocolat et framboises

ou Sphère aux noix: mi moelleux, mi glacé

Menu Enfant

Croque Monsieur ou Foie gras de canard

ou Saumon fumé

Steack haché ou aiguillettes de canard

accompagnement au choix

Glaces: Barbe à papa, smarties...

ou Fraises chantilly

12.50 € (Plat, dessert **9.00 €**)

Nos plats **15 €**

Nos desserts **8 €**

Café Gourmand **8 €**

Choisissez

1,2 ou 3 accompagnements

Frites maison

ou Canelé de tomates confites

ou Crumble de légumes d'été

ou Tagliatelles au pesto

ou Sorbets: citron, mandarine, mangue,

pamplemousse et cassis

ou Glaces: vanille, fraise, café, chocolat,

rhum raisin et pistache

ou Les classiques: Dame Blanche,

Chocolat ou Café Liégeois