

Menu


Choisissez la FORMULE de votre menu

Plat 16 € ou Plat dessert 24 € ou Entrée, plat 26 €

Entrée, plat, dessert 30 € ou Entrée, plat, fromage et dessert 34 €

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

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


ou Croustillant de Rocamadour avec pommes et oignons confits, sur salade 

ou Dôme de saumon frais et fumé

Plats Dos de cabillaud sur purée avec coulis de pesto et tomates

ou Magret de canard avec tian de légumes, sauce soja et nouilles croustillantes

ou Faux Filet Limousin, sauce au vin rouge avec frites et salade

ou Tagliatelle provençale et mozzarella di buffala 

Fromages Assiette 3 fromages: Trappe, Rocamadour et brie

ou Faisselle de fromage blanc avec sucre ou coulis de fraises

Desserts Pailleté au chocolat avec coulis passion

ou Macaron aux fraises et sa boule de glace

ou Tarte aux noix et caramel beurre salé, glace vanille

Salade Quercynoise

15 €

Menu Enfant

Foie gras de canard ou Saumon fumé

Aiguillettes de canard ou Steak haché avec frites ou nouilles ou purée

Glaces ou Gâteau au chocolat

12.50 € (Plat, dessert 9.00 €)