

Auberge des 7 Tours



hôtel Restaurant**

46600 MARTEL

Proposition de menus

Menu à 21€

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 juin)

ou Velouté de potiron et châtaignes



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

ou Gambette de canard en salmis

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 Parmentier de canard, salade verte



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 24 €

Croustillant de Rocamadour avec salade verte

ou Mille feuille 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 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 29 €

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 juin)



Gigot d'agneau du Quercy

ou Rôtis de veau

ou Fricassée 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 tiède sur salade : 2.50 € de supplément

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

Vin en bouteille :

Blanc : Château Monplaisir bio Cahors 3.50€ de supplément
Château Barouillet Bergerac 3.50€ de supplément

Rosé : Château Monplaisir Bio Cahors 3.50€ de supplément

Rouge : Coteaux de Glanes 'Tradition' 4.00€ de supplément
Pourpre de la Grezette Malbec Cahors 4.00€ de supplément

Gratuité : Nous accordons une gratuité pour le chauffeur

La Chef, Emmanuelle et son équipe

Av. de Turenne 46600 MARTEL (Lot) **05 65 37 30 16**

www.auberge7tours.com auberge7tours@wanadoo.fr - Fax 05 65 37 41 69

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