



*Toute l'équipe vous souhaite  
La bienvenue et un bon appétit*



*Pour commencer votre Repas*

*Côté Apéritif Régionaux à 3,00 €*

*Le Fénelon (Kir au vin de cahors)*

*Le Ratafia (vin rouge doux)*

*Vin de Noix*

*L'apéritif à la Truffe de Noix ou à la Châtaigne*

*L'Americano Maison à 6,00 €*

*Et tous les classiques bien entendu à 3,00 €*

*Ricard ou pastis (2cl)*

*Kir (cassis-pêche-mûre)*

*Martini (rouge-blanc) (gin +0.50 € 5 cl -)*

*Suze (5 cl)*

*Porto (rouge-blanc) (5cl)*

*Whisky - 4 cl - 4,50 €*

*Flûte de Champagne (13 cl) (Tricot Père & Fils) à 6,50 € Kir Royal (13 cl) à 7,00 €*

*Et nos « Scotch Whiskies Single » - Single Malts hors du commun (4 cl) à 6,00 €*

*Talisker (Isle of Skye 10 ans) - Lagavulin (Isle of Islay 16 ans)*

*N'hésitez pas à nous demander la carte descriptive de ces « Classic Malts of Scotland »*

*pour en découvrir les différents secrets...*

# Menu « Auberge »

à 16,50 €

*(Boisson non comprise)*



Au choix

*Buffet de Hors d'œuvre*

*Bouquets de Crevettes sauce cocktail*

*Salade paysanne*

*(Salade, Cervelas chaud, Oeuf au plat, pignons de pin)*



Au choix

*Plat du Jour*

*(Sauf le Samedi)*

*Poisson (selon arrivage)*

*(Voir le tableau)*

*Pièce de Bœuf*

*« Origine : France »*



*Garniture de Légumes*



*Assiette de fromages*

*ou*

*Dessert au choix*

# Menu à 25,00 €

*(Boisson non comprise)*



*Au choix*

*Assiette de Cochonnaille du Terroir*

*(De Montcuq)*

*Saumon Fumé Crème Ciboulette*

*Salade Quercynoise*

*(Gésiers de Volaille, Magret Fumé, Pâté au Foie Gras de Canard, Cou de Canard Farci, Noix)*



*Au choix*

*Cassoulet Quercynois au Confit de Canard*

*Magret de Canard Grillé*

*Déglacé au «Rogomme»*

*Filet d'Églefin en Papillote et ses Petits Légumes*



*Garniture de Légumes*



*Rocamadour Fermier (A.O.P.) de Laspeyrières*



*Dessert au choix*

# Menu 30,00 €

*(Boisson non comprise)*



Au choix

*Assiette de Foie Gras « maison »*

*(Au ris de veau et aux figues)*

*Salade Océane*

*(Saumon Fumé, Crevettes, Noix de St Jacques, Tomate, Salade, Sauce Cocktail, Dé d'Ananas)*

*Brochette de Noix de St Jacques au Massala*



Au choix

*Confit de Canard*

*Paré de Saumon à l'Oseille*

*Entrecôte Grillée Beurre Maître à Hôtel*



*Garniture de Légumes*



*Rocamadour Fermier (A.O.P.) et son Sirop au Safran du Quercy*



*Dessert au choix*

# Menu du Dimanche

à 18,50 €

*(Boisson non comprise)*



*Au choix*

*Buffet de Hors d'œuvre*

*Bouquets de Crevettes sauce cocktail*

*Salade paysanne*

*(Salade, Cervelas chaud, Oeuf au plat, Pignons de Pin)*



*Au choix*

*Suggestion du Chef*

*Poisson (selon arrivage)*

*(Voir le tableau)*

*Pièce de Bœuf*

*« Origine : France »*



*Garniture de Légumes*



*Assiette de Fromages*

*ou*

*Dessert au choix*