

# L'auberge de la fontaine vous présente sa carte d'hiver

Elaboré à base de produits frais

Tous nos plats étant préparés à la minute, cela peut générer un peu d'attente.  
Merci de votre compréhension.

All our dishes being prepared on order, some slight delay may be expected. Thank you for your indulgence

## Salades :

<b>Salade gourmande</b> (quercynoise + bloc de foie gras 30 % morceaux) .....	15 €00
<i>Gourmet salad (quercynoise salad topped with a slice of foie gras on toasts)</i>	
<b>Salade quercynoise</b> (gésiers de canard confits maison, magrets d'oie fumés, noix) .....	14 €50
<i>Quercynoise salad (confit duck gizzard, slices of smoked goose breast, walnut)</i>	
<b>Salade de gésiers de canard confits maison, noix</b> .....	13 €80
<i>Salad of duck gizzards with walnuts</i>	
<b>Salade Terre et Mer (magrets d'oie fumés, saumon fumés)</b> .....	13 €80
<i>Salad with salmon and slices of smoked goose breast</i>	
<b>Salade du causse</b> (2 Rocamadour chauds marinés, noix) .....	13 €00
<i>Causse salad (2 hot marinated Rocamadour on toast, walnuts)</i>	
<b>Salade de tomates</b> .....	4 €50
<i>Tomato salad</i>	
<b>Salade verte</b> .....	3 €80
<i>Lettuce</i>	



**Tourin : 4 €50**  
*(local onion soup)*

**Avec fromage : 5 €50**  
*with grated swiss cheese*

## Entrées :

<b>Foie gras de canard du Sud Ouest aux figues et ses toasts, mitonné par le chef</b> .....	15 €80
<i>Homemade foie gras from our terrines, with a figs filling, cooked by the chef</i>	
<b>Bloc de foie gras de canard du Sud Ouest 30 % morceaux et ses toasts</b> .....	13 €50
<i>Slices of duck foie gras with toasts</i>	
<b>Cassiolette de l'Auberge aux escargots et cèpes, salade verte</b> .....	14 €50
<i>Our small dish of snails and ceps</i>	
<b>Méli mélo quercynois</b> (délice de canard 30 % morceaux, médaillon de pâté aux magrets fumés) <b>et sa petite salade à l'huile de noix</b> .....	12 €80
<i>Quercynois hotchpotch (foie gras pâté, round slice of smoked duck-breast pâté and lettuce)</i>	