



# Nos Assiettes découverte :

*Elaborées et cuisinées à base de produits frais.*

## ∞ La Lotoise : 22€00

*Médailillon de noix de veau VBF crème de champignons, une tranche de foie gras aux figues de nos terrines, salade, frites maison et assortiment de légumes.*

*Medallion of veal mushroom cream, homemade foie gras with figs from our terrines, with salad, fries and vegetables*

## ∞ La caussenarde : 18€00

*Gigot d'agneau de 7 heures, du causse, sauce crème d'ail, Terrine de pâté maison "farci aux choux" sur salade, frites maison et assortiment de légumes*

*Leg of lamb, garlic sauce, homemade pâté with salad, fries and vegetables.*

## ∞ La limousine : 18€00

*Faux filet VBF grillé, sauce au poivre, rocamadour chaud toasté sur salade, frites maison et assortiment de légumes.*

*Rib eye, pepper sauce, bread with Rocamadour goat cheese with salad, with fries and vegetables*

## ∞ La végétarienne : 18€00

*Dos de cabillaud\* sauce poivrons, terrine de rocamadour frais aux tomates et courgettes confites, sauce tomate, salade, frites maison et assortiment de légumes.*

*Back of cod with peppers sauce, cheese terrine with tomatoes and zucchinis, salad, with fries and vegetables*

## ∞ La porcine : 16€50

*Filet mignon de porc rôti sauce aigre douce, jambon de pays sur salade, frites maison et assortiment de légumes.*

*Filet of pork with sour and sweet sauce, cured hams with salad, with fries and vegetables*

*\*Poisson surgelé pour une meilleur qualité de fraîcheur*

