



Menu dégustation

29€

Elaboré et cuisiné à base de produits frais

Le tourin quercynois (facultatif) :

Soupe à l'oignon, aillée, tomatée et trempée au pain

Quercynois tourin (local onion soup)



Foie gras de canard aux figues, de nos terrines

Homemade foie gras from our terrines, with a figs filling, house specialty

Ou

*Ferrine de rocamadour frais de chez Estip aux légumes confits,
coulis de tomates maison*

Ferrine of fresh Rocamadour cheese with candied vegetables, and a homemade tomato coulis



Dos de cabillaud, sauce poivrons et chorizo

cod-fish loin, chorizo and bell peppers sauce

Ou

Médailillon de noix de veau VBF, crème de champignons

Medallion of veal, mushrooms cream

Ou

Gigot d'agneau de 7 heures, du causse, sauce crème d'ail

Leg of lamb, garlic sauce



Rocamadour de chez Estip à Autoire, nature mariné ou au miel

Rocamadour goat cheese, plain, pickled or with honey



Dessert au choix à la carte

Choice of dessert

