





Le V. A

Menu à partir de 31 €

Les Entrées - 8€

Œuf parfait bio - Ferme Demois'aile, crémeux de butternut, éclats de châtaignes et huile de noisette 


Déclinaison de foie gras Maison - Ferme de Grézelade, pain d'épice Maison, chutney agrumes et poivre de Timut (+8€)


Tartine rustique de rocamadour au miel de truffe, noix - Valcadis, confit d'oignons et salade mesclun 

Les Plats - 16€

Magret de canard - Ferme de Grézelade, légumes de saison rôtis, écrasé de pomme de terre et jus réduit au vin de Cahors (+3€)

Suprême de poulet, pomme de terre grenailles et champignons, pickles d'oignons rouges

Pêche du jour en filet, risotto crémeux, poêlée de carottes et poireaux, lard fumé grillé, sauce au curcuma 

Gratin de gnocchi aux Cèpes, salade 

Les Desserts - 8€

Sélection de 3 fromages : Tomme de brebis "Pavé du Larzac" truffé, mej'o noix (chèvre) - Bois d'amalthee, Rocamadour - Ferme des champs bons , petite salade et noix (+3€)

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Baba à la Vieille Prune de Souillac, chantilly maison

Moelleux au chocolat, crème anglaise pralinée

Tous nos prix indiqués sont TTC, service compris
Le règlement s'effectue à la réception.

