

Menu Cuisine Saveurs et Terroir Local 34 p

La Salade du Chef

« Aux Cuisses de Cailles Fumées, Poêlée de Pleurottes,
Escalope de Foie gras de Canard Chaud et Pommes chaudes »
« Assaisonnée au Vinaigre de Cidre et de Miel »

Les Cotelettes d'Agneau Fermier du Quercy
« Aux Petits légumes Glacés »
« Agneau Label Rouge - Ets Destrel à Gramat »

Le Fromage de Rocamadour Fermier
« Philippe Lahore - Producteur à Laval »

Le Soufflé Chaud à la Liqueur de Prûnes
« Liqueur de Prûnes Louis Roque - Distillateur à Souillac »

OU

Les Desserts du Menu à 27 p

Menu Suggestion du Moment 49 p

La Poêlée de Noix de Saint - Jacques Provençale
Aux Petits Gris de Louména
« Mr. Bouché Cyril - Eleveur Escargots à Gourdon »

Le Pigeon Confit au Thym
« Volailles Dumas - à Aubas en Dordogne »

Le Plateau de Fromages Affinés

Le Soufflé Chaud au Grand Marnier