

Menu Régal

29,90€

noix salées offertes de la ferme

GRANDE ASSIETTE TYPIQUE + TROU PÉRIGOURDIN + PLAT + FROMAGE + DESSERT

Généreuse Salade Périgourdine
Gésiers, rillettes, magret séché de canard, bloc foie gras 30% morceaux,
petits fruits et autres

ou

Salade avec deux Rocamadour chauds,
tomate, melon, magret séché, rillettes de canard

ou

Melon arrosé au vin de noix ou au Monbazillac
et tranches de magret de canard séché, rillettes de canard,
bloc foie gras 30% morceaux, salade (en saison)

OFFERT DANS LE MENU RÉGAL

Trou Périgourdin

*Pause glacée digestive aux noix de la ferme
(glace aux noix maison et liqueur de noix)*

Escalope de foie gras poêlé **+6 € en sup.**
sauce aux cèpes ou girolles pommes sarladaises

ou

Pavé de bœuf sauce aux cèpes ou girolles et pommes sarladaises

ou

Tagliatelles aux truffes
(tuber aestivum et tuber melanosporum)

Fromage de Rocamadour, noix et miel du pays

ou

Tomme de vache fermière, noix et miel du pays

ou

Cantal fermier, noix et miel du pays

Gâteau aux noix fermier et glace aux noix et sorbet fraise maison, crème anglaise

ou

Gaufre roulée à l'ancienne glace noix et sorbet fraise maison

Menu Végétarien

noix, salades apéritives offertes en début de repas

ENTRÉE + FROMAGE OU DESSERT

24,90€

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

26,90€

Salade avec deux Rocamadour chauds
ou

Melon arrosé au vin de noix
ou au Monbazillac

Trou Périgourdin

Pause glacée digestive aux noix de la ferme
(glace aux noix maison et liqueur de noix)
2,50 € en supplément

Omelette nature ou fromage
pommes sarladaises

ou

Omelette aux cèpes
pommes sarladaises

Fromage de Rocamadour,
noix et miel du pays

ou

Tomme de vache fermière,
noix et miel du pays

ou

Cantal fermier,
noix et miel du pays

Gâteau aux noix de la ferme et glace aux noix
et sorbet fraise maison, crème anglaise

ou

Gaufre roulée à l'ancienne
glace noix et sorbet fraise maison

Menu Pétitouné enfant de -12 ans

Formule à 12€

Assiette de charcuterie
avec magret séché et rillettes de canard,
petite salade, tomate, melon,
pommes de terre sarladaises

et

en dessert **Gaufre de la ferme**
avec sorbet fraises fait maison

Formule à 14€

Assiette de charcuterie
avec magret séché et rillettes de canard,
petite salade, tomate, melon,
pommes de terre sarladaises

avec

Omelette nature ou jambon/fromage

ou

Steak haché et pommes sarladaises

et

en dessert **Gaufre de la ferme**
avec sorbet fraises fait maison

Formule à 16,80€

Assiette de charcuterie
avec magret séché et rillettes de canard,
petite salade, tomate, melon,
pommes de terre sarladaises

avec

Confit de canard et pommes sarladaises

ou

Rôti de veau et pommes sarladaises

et

en dessert **Gaufre de la ferme**
avec sorbet fraises fait maison

Un sentier agrémenté de nombreuses
cabanes en pierres sèches permet
d'arriver à un magnifique belvédère
panoramique surplombant la rivière
Dordogne et la vallée des châteaux de
Rouffillac et de Fénélon.

Le départ se trouve au pied de la colline
à l'arrière du restaurant.

Une participation est demandée :
4€ / adulte
3€ / enfant de 5 à 15 ans

La Carte

Planche apéritive

(pour 2 pers.)

15€

magrets séchés, rillettes de canard,
bloc de foie gras de canard
mi-cuit 30% morceaux,
Cantal et tomme de vache

35€

Grande planche apéritive

(pour 6 pers.)

Grandes assiettes typiques (assiette 30 cm)

Généreuse Salade Périgourdine 17,50€
Gésiers, rillettes, magret séché de canard, bloc
foie gras 30% morceaux mi cuit, petits fruits
et autres

Melon arrosé au vin de noix 17,50€
ou au Monbazillac et tranches de magret de
canard rillettes de canard, bloc foie gras mi cuit
30% morceaux, salade (en saison)

Salade avec deux Rocamadours chauds,
magrets séchés, rillettes de canard 17,50€

Assiette végétarienne simple 17,50€
Salade, tomate, Rocamadour, pommes de terre
sarladaises

Assiette végétarienne complète 20,50€
Salade, tomate, Rocamadour, omelette cèpes ou
nature et pommes de terre sarladaises

Côte de boeuf

(pour 2 pers.)

sauce girolles et cèpes, pommes sarladaises
salade de magrets séchés, rillettes de canard
et bloc de foie gras de canard mi-cuit 30%
morceaux

30€/PERS

Plats chauds (assiette 30 cm)

Tous nos plats sont agrémentés
d'une petite salade avec magret séché
et rillettes de canard, tomate et melon.

Rôti de veau sauce girolles 20,50€
pommes sarladaises

Magret de canard sauce aux cèpes 20,50€
pommes sarladaises

Omelette aux cèpes 20,50€
pommes sarladaises

Confit de canard sauce aux cèpes 20,50€
pommes sarladaises

Escalope de foie gras poêlé 26,50€
sauce aux cèpes ou girolles pommes sarladaises

Omelette au jambon et au fromage 16€
pommes sarladaises

Pavé de bœuf sauce aux cèpes ou girolles 22,50€
pommes sarladaises

Tagliatelles aux truffes 20,50€
Tuber malanosporum et aestivum

Fromages

Rocamadour ou tomme de vache ou Cantal fermier 4,50€

Desserts

Notre glace au noix et notre sorbet fraise sont faits maison

- Gâteau aux noix fermier et glace aux noix et sorbet fraise maison, crème anglaise
- Gaufre roulée à l'ancienne glace noix et sorbet fraise maison
- Crème brûlée

Tout couvert supplémentaire sera facturé 6 euros

PRIX NETS

22,90 €

Menu Gourmand

GRANDE ASSIETTE TYPIQUE + FROMAGE + DESSERT

Généreuse Salade Périgourdine
Gésiers, rillettes, magret séché de canard,
bloc foie gras 30% morceaux,
petits fruits et autres)

ou

Melon arrosé au vin de noix ou au Monbazillac
et tranches de magret de canard séché,
rillettes de canard, bloc foie gras 30% morceaux,
salade (en saison)

ou

Salade avec deux Rocamadour chauds,
tomate, melon, magret séché, rillettes de canard

Trou Périgourdin

pause glacée digestive aux noix de la ferme
(glace aux noix maison et liqueur de noix)
2,50 € en supplément

Fromage de Rocamadour,
noix et miel du pays

ou

Tomme de vache fermière,
noix et miel du pays

ou

Cantal fermier,
noix et miel du pays

Gâteau aux noix de la ferme et glace aux noix et
sorbet fraise maison, crème anglaise

ou

Gaufre roulée à l'ancienne
glace noix et sorbet fraise maison

26,90 €

Menu Festin

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

Généreuse Salade Périgourdine
Gésiers, rillettes, magret séché de canard,
bloc foie gras 30% morceaux,
petits fruits et autres

ou

Melon arrosé au vin de noix ou au Monbazillac
et tranches de magret de canard séché,
rillettes de canard, bloc foie gras 30% morceaux,
salade (en saison)

ou

Salade avec deux Rocamadour chauds,
tomate, melon, magret séché, rillettes de canard

Trou Périgourdin

pause glacée digestive aux noix de la ferme
(glace aux noix maison et liqueur de noix)
2,50 € en supplément

Rôti de veau sauce girolles pommes sarladaises

ou

Magret de canard sauce cèpes +2 € en sup.
pommes sarladaises

ou

Omelette aux cèpes pommes sarladaises

ou

Confit de canard sauce cèpes +2 € en sup.
pommes sarladaises

Fromage de Rocamadour

ou

Tomme de vache fermière

ou

Cantal fermier

Gâteau aux noix de la ferme et glace aux noix et
sorbet fraise maison, crème anglaise

ou

Gaufre roulée à l'ancienne
glace noix et sorbet fraise maison