

La nature nous livre ses trésors à son rythme, appréciez que notre ardoise s'enrichisse tous les jours de nouveautés, de même, ne nous en veuillez pas si certains produits sont très vite en rupture.

Le menu Aveyronnais **18.00€**

(Salade aux Farçous, Saucisse Aligot, Tourte pommes et noix)

Les entrées :

Foie gras poêlé , confiture d'oignons au Pineau **12.00€**

Foie gras mi-cuit maison, déclinaison de toasts **13.80€**

Planche de charcuteries (Saucisse sèche, jambon sec, magret fumé) **8.50€**

Salade Aveyronnaise (Roquefort, noix, poires, magret fumé) **8.50€**

Joues de sandre en persillade **8.50€**

Galette d'Aligot grillée, salade et chips de lard fumé **8.80€**

À partager (ou pas...)

Camembert rôti (Salade, pommes de terre, jambon sec) **15.80€**

Assiette gourmande **19.00€**

(Salade, noix, Rocamadour, magret fumé, foie gras mi-cuit, Pommes de terre)

Les plats :

Confit de canard **17.00€**

Magret de canard entier en croûte de spéculos **19.80€**

Burger de canard au foie gras et aux cèpes **21.50€**

Supplément Aligot **5.80€**

Les desserts :

Tarte Normande **6.00€**

Assiette tout chocolat **6.50€**

Nougat glacé **6.00€**

Petit Rocamadour et sa salade aux noix **5.80€**

Café gourmand **7.90€**

Prix taxes et service compris - Nos menus et formules s'entendent « boissons non comprises »

Nous vous informons que l'ensemble de nos préparations culinaires sont susceptibles de contenir les produits suivants :

Gluten, Crustacés, Oeufs, Poisson, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Anh, Sulfites, Lupin, Mollusques.

Notre équipe se tient à votre disposition pour vous conseiller.