

# CARTE DES SPECIALITES

- Ces Mets sont Servis Uniquement à la Carte

## Les Entrées

### L'Assiette du Pêcheur

« Méli-Mélo de Poissons Grillés et fumés, Lit de Salade et Sauce Froide au Coriandre »  
« Lotte, Saumon Frais et Fumé, Haddock » .....20 €

### La Salade du Chef

« Aux Cuisses de Cailles Confités et Fumées, Poêlée de Pleurotes,  
Foie gras de Canard frais Escalopé Chaud et Pommes Tièdes »  
« Assaisonnée au Vinaigre de Cidre et de Miel » .....22 €

### Le Foie Gras d'Oie Maison Truffé (5% Tuber Melanosporum)

« Sarlat Périgord Foie Gras - Coopérative Agricole de Sarlat » ....30 €

Toutes les Entrées des différents menus peuvent vous être servies à la carte aux tarifs suivants :  
Entrées du Menu à 32 € .. 14 €    Entrée du Menu à 40 € .. 19 €    Entrée du Menu à 47 € .. 20 €

## Les Plats Principaux

Le Tournedos Rossini (Viande Origine France : Race Limousine) .... 39 €  
« Sas Chanourdie à Meyssac en Corrèze »

La Fricassée de Rognon et Ris de Veau aux Cèpes .... 30 €

Le Pigeon Fermier Entier Rôti « Servi Semi-Désossé coupé en deux » .... 28 €  
« Et ses Petits Légumes »  
« Ets Volaille Dumas – à Aubas en Dordogne »

Tous les Plats Principaux des différents menus peuvent vous être servis à la carte aux tarifs suivants :  
Plats du Menu à 32 € .. 19 €    Plats du Menu à 40 € .. 23 €    Plats du Menu à 47 € .. 26 €

## Les Desserts

Les Desserts sont à Choisir dans les différents Menus,  
Certains nécessitent d'être commandé en début de repas.

Desserts du Menu à 32 € .. 10 €    Dessert du Menu à 40 € .. 11 €    Desserts du Menu à 47 € .. 11 €

Le Fromage de Rocamadour Fermier ..... 3 €

Le Plateau de Fromages Affinés ..... 13 €