

Menu enfant / Kid's menu

Comme les grands, un plat en demi-portion et des glaces Maison / 13 €
Same as the adults' menu in half portions and homemade ice cream

Végétarien / Vegetarian

Proposition sur demande / Options available on request

LA CARTE

Salades / Salads

Salade corrézienne / Corrèzienne salad 19 €

*Gésier confit et magret de canard, lardons fumés, tomate, oignon rouge, noix, vinaigrette à l'huile de noix /
Confit duck gizzards and smoked duck breast, smoked bacon lardons, tomato, red onion, walnuts, walnut oil dressing*

Salade du lac / Lake salad 19 €

*Truite fumée, œufs de truite, tomate, concombre, crème de ciboulette /
Smoked trout, trout roe, tomato, cucumber, chive cream*

Salade de Rocamadour rôti au miel / Rocamadour salad 19 €

Rocamadour, miel, tomate, oignon rouge / Rocamadour (goat cheese), honey, tomato, red onion

Entrées / Starters

Gaspacho maison / Homemade gazpacho 13 €

Et dés de concombres marinés, tuile de parmesan / Served with marinated diced cucumber and a parmesan crisp

Œuf mayonnaise en 3 façons / Egg mayonnaise «3 Ways» 11 €

Chorizo, tomate séchée, curry façon mimosa / 11 Mimosa style with chorizo, sun-dried tomato, and curry

Tartare de saumon et tomate / Salmon and tomato tartare 15 €

Citron vert, basilic, huile d'olive / Lime, basil, olive oil

Tomate Burrata di bufala / Tomato & buffalo burrata 13 €

Pesto maison / Homemade pesto

Salade de lentilles / Lentil Salad 13 €

Joue de porc confite, vinaigrette à l'huile de noisette / Confit pork cheek, hazelnut oil dressing

Allergies ? Merci de nous en informer, nous adapterons votre plat si possible.

La carte varie selon les arrivages du marché, certains éléments peuvent changer - Prix nets, service compris.

Allergies? Please inform us, we will adapt your dish if possible.

The menu varies according to market arrivals, some items may change - Net prices, service included.



LA CARTE

Plats / Main courses

- Travers de porc mariné** / Marinated pork ribs 19 €
Tomate séchée, basilic, piment d'Espelette (cuisson basse température), millassou, légume du jour /
Sun-dried tomato, basil, Espelette pepper (low-temperature cooking, millassou (local potato patty), vegetable of the day
- Pièce du boucher** / Butcher's cut 20 €
Crème de Cantal persillé, millassou, légume du jour / Parsley Cantal cheese cream, millassou, vegetable of the day
- Brochette de magret de canard rôti au lard fumé** / 21 €
Roasted duck breast skewer with smoked bacon
Fondue d'oignon, mousseline de carottes / Onion fondue, carrot mousseline
- Truite de la Vézère aux amandes** / Vézère trout with almonds 21 €
Millassou, légume du jour / Millassou, vegetable of the day
- Brochette de lotte rôtie au chorizo** / Roasted monkfish skewer with chorizo 25 €
Crème de poivron, risotto crémeux au parmesan / Bell pepper cream, creamy parmesan risotto

Fromages / Cheeses

- Assiette de fromages** / Cheese plate 9 €

Desserts

- Tartelette aux fruits rouges** / Red berry tartlet 9 €
Crème vanille des Îles Loyauté, sorbet fraise / Vanilla cream, strawberry sorbet
- Tiramisu maison** / Homemade tiramisu 9 €
- Île flottante maison** / Homemade floating island 9 €
- Assortiment de glaces maison** / Assortment of homemade ice creams 9 €
- Fondant chocolat framboises** / Chocolate raspberry fondant 9 €
Et son coulis de framboises / With its raspberry coulis

Allergies ? Merci de nous en informer, nous adapterons votre plat si possible.

La carte varie selon les arrivages du marché, certains éléments peuvent changer - Prix nets, service compris.

Allergies? Please inform us, we will adapt your dish if possible.

The menu varies according to market arrivals, some items may change - Net prices, service included.