

Menu Prestige

55 €



Duo de foie gras de canard : cuit façon torchon et marbré au vin de Cahors, toasts grillés et chutney d'oignon rouge et raisin blanc,



Omelette aux truffes du Périgord et son coulis de diamant noir



Filet de bœuf Rossini, écrasée de pommes de terre au parfum de truffes, légumes de moment



Rocamadour de la ferme des Champs Bons, petite salade et cerneaux de noix cristallisés



Tartelette pralinée, crèmeux glacé miel orange, mousse combava, tuile dentelée aux fruits secs

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits brut, sauf glace & sorbet
Tous nos prix indiqués sont TTC