

ENTREES STARTERS

- Tourin blanchi à l'ail 6.00 €
White garlic soup
- Foie gras de canard mi-cuit, compotée de rhubarbe 15.50 €
Semi-cooked duck foie gras, rhubarb chutney
- Cromesqui de cœurs de canard confit, purée de piquillos & pommes marinées au citron 9.00 €
Fried (in breadcrumbs) hearts of duck confit, piquillos purée & apples marinated in lemon
- Choux garnis d'escargots mijotés aux champignons à l'ail & lard fumé 10.00 €
Puffs garnished with snails, simmered with mushrooms and garlic & smoked bacon
- Croustillant de gésiers aux noix, pommes Granny sautées au beurre & jus de celeri branche 8.50 €
Crispy gizzards with walnuts, Granny apples "sautéed" in butter & celery juice
- Saumon gravelax, brousse de chèvre, compotée de rhubarbe & tuile de parmesan 11.00 €
Salmon cooked in a mix of salt, sugar, spices and aromatic herbs, rhubarb chutney & parmesan crisp

SALADES SALADS

- La salade « Grand Hôtel » 18.50 €
(Magret de canard fumé, foie gras mi-cuit, gésiers, dés de figues séchées, noix)
Smoked duck breast, semi-cooked foie gras, gizzards, dried fig cubes, nuts
- L'assiette de trilogie de Rocamadour 14.50 €
(1 rocamadour nature, un pané et fritt et un aux magrets séchés)
3 goats cheese, one fried (in breadcrumbs), one with slices of duck breast and one plain
- La salade César 15.00 €
(Poulet grillé, pignons de pin, copeaux de parmesan, œuf poché, croutons)
Grilled chicken, pine nuts, parmesan shivers, poached egg, croutons
- Salade fraîcheur 16.00 €
(Choux à la brousse de chèvre, saumon mariné, dés de mangue)
Puffs stuffed with fresh goat cheese, marinated salmon and diced of mango

VIANDES

MEAT

- Cuisse de canard confite, jus au thym & à l'ail, papillote de pommes de terre grenailles 15.00 €
Confit of duck leg, thyme and garlic juice, new potatoes "en papillote"
- Magret de canard, wok de légumes & crème de moutarde au piment d'Espelette 22.50 €
Duck breast, wok vegetables & creamy mustard sauce with Espelette pepper
- Entrecôte sauce au poivre, frites 19.00 €
Rib steak with pepper sauce, French fries
- Parmentier d'agneau confit aux épices, purée de patates douces & sauce aux agrumes 12.50 €
Lamb confit in spices, mashed sweet potatoes & citrus fruits sauce
- Croustillant de ris de veau aux cèpes & tagliatelles 24.00 €
Crispy sweetbread with ceps and tagliatelles pasta

POISSONS

FISH

- Filet de perche sauté meunière sur polenta crémeuse chorizo séché & crème au citron 15.00 €
Filet of perch cooked in "meunière style", creamy polenta, dried chorizo & and lemon cream
- Viennoise de cabillaud sur lit de poireaux à la crème & sauce acidulée 17.50 €
Cod cooked with a mix of butter and breadcrumbs, creamy leeks & lemon sauce

OMELETTES

OMELETS

- Omelette aux cèpes 13.00 €
Cep omelet
- Omelette jambon, fromage, tomates 11.00 €
Ham, cheese, tomato omelet

PATES

PASTA

- Tagliatelles lotoises 14.50 €
(Tagliatelles liées au basilic, lardons de magrets fumé, jaune d'oeuf, parmesan et oignons grelots)
Tagliatelle with basil, lardoons of duck breast, egg yolk, parmesan cheese pickling onions

VEGETARIEN VEGETARIAN

- **Lasagne végétarienne** 12.00 €
(Courgettes, oignons, poivrons, aubergines, tomates, béchamel)
Courgettes, onions, peppers, aubergines, tomatoes, bechamel sauce

FROMAGE CHEESE

- **Cabécou « Rocamadour »** 4.50 €
Local goat cheese

DESSERTS DESSERTS

- **Café / Thé gourmand** 7.50 €
Gourmet tea / coffee
- **Panna cotta au chocolat, coulis de fruits exotiques & meringue** 5.00 €
chocolate panna cotta, exotic fruits coulis & meringue
- **Crème brûlée à la vanille** 5.50 €
vanilla Crème brûlée
- **Mille-feuille au chocolat & caramel crémeux à la fleur de sel** 6.50 €
Chocolate millefeuille & creamy salted caramel
- **Parfait glacé aux fruits de la passion & brisures de noix caramélisées** 6.50 €
Iced passion fruits & caramelized walnuts
- **Sablé breton à la crème exotique & tuile croustillante aux amandes** 6.50 €
"Breton" shortbread with an exotic fruits cream & almond crisp