ROCAMADOUR

BEAU SITE

HÔTEL & RESTAURANT

★ ★ ★

« Jehan de Valon »

Le barman vous propose

Nos apéritifs sont servis avec
Feuilleté au fromage - Rillettes d'oie

Assiette de jambon Serrano
« Gran Reserva »
Compotée de tomates aillée et baguettine
(sup.12€)

Les Cocktails Alcoolisés

Fénelon ..... 6.00€
Crème de cassis, Eau de noix, Vin de Cahors

Pousse l'amour ..... 9.00€
Liqueur d'Armagnac à l'orange, Vin sauvage

Gin Tonic ..... 9.00€
Hendricks, Tonic, Concombre

Spritz Italiano ..... 9.00€
D.O.C Prosecco, Apérol, Eau gazeuse

Américano ..... 9.00€
Martini rouge, Campari, Eau gazeuse

Moscow mule ..... 9.00€
Vodka, Citron vert, Ginger beer

Negroni ..... 9.00€
Vermouth rouge, Campari, Gin

La Coupe de Champagne 12 cl ..... 9.00€

Le Cocktail Non Alcoolisé

Beau Site ..... 6.50€
Orange pressée, Jus de pomme, Sirop de fraise et Limonade

Menu Gourmand

36€

Velouté de butternut, graines de courge torréfiées,
Cromesquis aux champignons
Ou
Maquereau en escabèche,
Pickles d'oignons rouges
Ou
Foie gras de canard mi-cuit « IGP du Sud-Ouest »
Aux figues et sa compotée, toast de mique

Dos de cabillaud et encornets, risotto de céleri,
Légumes de saison, émulsion parmesan
Ou
Filet de bœuf, sauce au vin et échalotes confites
Pomme croustillante, potimarron rôti
(sup. 5€ rossini)
Ou
Civet de cerf, sauce grand veneur,
pommes rôties et légumes de saison

Assiette de fromages affinés
(Ossau-iraty « Grande Réserve »,
Cantal, Rocamadour fermier
et caillé de chèvre aux herbes)
Ou
Dessert au choix à la carte

Formule Déjeuner

21€

Salade de gambas croustillantes,
Magret fumé, agrumes, légumes croquants,
vinaigrette acidulée et jeunes pousses
Ou
Suprême de poulet « Label Rouge »
Riz vénéré, sauce vierge et émulsion citron basilic

Duo de fromages Cantal et Rocamadour fermier
Petite salade aux noix
Ou
Verrine de crème citron, crumble,
Éclats de meringue et ses agrumes

Les Entrées

Velouté de butternut ..... 12.00€
Graines de courge torréfiées,
Cromesquis aux champignons

Maquereau en escabèche ..... 13.00€
Pickles d'oignons rouges

Feuilleté de ris d'agneau du Quercy ..... 14.00€
Jus de viande aux câpres

Poulpe mariné ..... 15.00€
Aux fruits de la passion,
salade de jeunes pousses

Foie gras de canard mi-cuit
« IGP du Sud-Ouest » ..... 16.00€
Aux figues et sa compotée, toast de mique

Foie gras poêlé ..... 18.00€
Aux pommes de Corrèze,
vinaigrette aux noisettes

Les Plats

Salade de gambas croustillantes ..... 16.00€
Magret fumé, agrumes, légumes croquants,
vinaigrette acidulée et jeunes pousses

Dos de cabillaud et encornets ..... 21.00€
Risotto de céleri, légumes de saison
et émulsion parmesan

Menu du petit Gastronome

(-12 ans)

12€

Brochette de cabillaud,
Tagliatelles fraîches
Ou
Suprême de volaille,
Tagliatelles fraîches

Profiterole sauce chocolat
Ou
Pot de glace artisanal

Les Plats *(suite)*

Suprême de poulet « Label Rouge » ..... 18.00€
Riz vénéré, sauce vierge, émulsion citron-basilic

Civet de cerf ..... 21.00€
Sauce grand veneur,
pommes rôties et légumes de saison

Filet de bœuf (V.B.F) ..... 23.00€
Sauce au vin et échalotes confites,
pomme croustillante, potimarron rôti
(supp. Rossini ..... 5.00€)

Gigot d'agneau du Quercy « Label Rouge » .... 25.00€
(découpé en salle)
Gratin de pommes de terre au Cantal,
haricots blancs et ail confit

Gnocchi aux truffes Mélanosporum ... (V) ..... 28.00€
Émulsion parmesan

Les Fromages & Desserts

Rocamadour « Ferme Lacoste » ..... 7.00€
Salade aux noix, confiture de cerises noires

Assiette de fromages affiné ..... 15.00€
Ossau-iraty « Grande Réserve », Cantal,
Rocamadour fermier et caillé de chèvre aux herbes

Citron en crème légère ..... 10.00€
Éclats de meringue, agrumes et son crumble

Mystère au marron, ... 10.00€
Biscuit sablé et glace vanille

Palet aux deux chocolats, ... 10.00€
Crumble cacao, sorbet noisette

Assiette de sorbets maison, ... 10.00€
Tartare de fruits frais

Sorbets maison arrosé

9.00€

Sorbet mandarine,
Eau de vie « Mandarine Impériale »
Sorbet citron, *vodka Absolut*
Sorbet poire,
Eau de vie de poire William

Tous nos plats sont faits maison et nos viandes sont d'origine France.

Pour connaître les allergènes présents ou susceptibles de l'être, merci de demander la carte spécifique les mentionnant.

(V) Végétarien

Suivez nous et partagez vos plus belles photos — *beausite.rocamadour* — *Hôtel Beau Site*