

TARIFS GROUPES 2022
GROUPES PRICES LIST 2022

Par personne et par jour / Per person and per day

SAISONS SEASONS	Chambre & petit déjeuner Room & Breakfast	Demi-pension Half Board		
		CLASSIQUE Classic	GOURMAND Gourmand	GASTRONOMIQUE Gastronomic
SAISON 1 12 Février – 31 Mars 02.12 – 03.31	50€	57€	67€	75€
SAISON 2 - 01 Avril – 10 Juillet 04.01 – 07.10 - 01 Octobre – 31 Octobre 10.01 – 10.31	62€	69€	79€	87€
SAISON 3 11 Juillet – 30 Septembre 07.11-09.30	65€	72€	82€	90€

Supplément / Extra charge:

Chambre individuelle / Individual room: S1: 20 €; S2&S3 : 30 €

Pension complète / Full Board : 25 €

Par personne : Apéritif du pays ou kir / Per person: local Aperitif or kir : 3 €

Vin de Cahors –1 bouteille pour 3 / Cahors wine –1 bottle for 3: 4 € - Café /Coffee : 1,50 €

Taxe de séjour/ City tax - 0,99€ par jour et par personne / **0,99€** per day and per person

Réduction / Discount:

Triple (par personne / per person): S1 : 3€ - S2 & S3 : 7 €

Gratuité : 1 pour 20 – 2 pour 40 payantes / Free: 1 for 20 – 2 for 40 charged

Tarif special enfant dans chambre des parents sur demande / Special price for children in the parent's room on demand

Annulation:

Annulation sans frais: J-60 / Cancellation without charge : D-60

Annulation à J-4 d'une ou plusieurs chambres : la totalité du séjour sera due / Cancellation at D-4 of one or more rooms : the entire stay must be paid



Grand Hôtel Beau Site

RESTAURANT JEHAN DE VALON

46500 Rocamadour

Tél : 05 65 33 63 08 Fax : 05 65 33 65 23

DINER CLASSIQUE
CLASSIC DINNER

Soupe de légumes
Vegetable soup

ou / or

Rillettes de saumon au poivre vert
Salmon rillettes with green pepper

ou / or

Galantine de volaille au foie gras, compotée d'oignons
Galantine of poultry with foie gras, stewed onions

Cuisse de canard confite - Pommes Caussearde
Duck leg confit - Caussearde potatoes

ou / or

Filet de truite aux amandes - Pommes vapeur
Trout fillet with almonds - Steamed potatoes

ou / or

Escalope de volaille à la crème - Tagliatelles fraîches
Chicken escalope with cream - Fresh Tagliatelle

Gâteau aux noix, crème anglaise
Walnut tart and custard

ou / or

Panna Cotta et sa compotée de fruits
Panna cotta and its fruits compote

ou / or

Tarte aux fruits du moment
Seasonal fruits tart

Choix unique pour tous les participants / *Unique choice for all participants*



Grand Hôtel Beau Site

RESTAURANT JEAN DE VALON

46500 Rocamadour
Tél : 05 65 33 63 08 Fax : 05 65 33 65 23

DINER GOURMAND GOURMAND DINNER

Cannellonis de saumon fume au caillé de chèvre, mousseline de céleri
Smoked salmon cannelloni with goat cheese curd, celery mousseline

ou / or

Carpaccio de magret, vinaigrette aux noisettes torréfiées - Roquette
Duck breast carpaccio, vinaigrette with roasted hazelnut - Roquette

ou / or

Oeuf mollet, sauce meurette, mousse de lard fume, petits croûtons
Soft-boiled egg, meurette sauce, smoked bacon mousse, croutons

Suprême de volaille fermier au citron confit - Risotto et son emulsion au yuzu
Farm chicken supreme with lemon confit - Risotto with its yuzu emulsion

ou / or

Magret de canard rôti, sauce aux cèpes - Tian de légumes & Polenta
Roasted duck breast fillet, cep mushroom sauce - Vegetable Tian & Polenta

ou / or

Poisson du marché confit à l'huile d'olive - Légumes de saison
Market fish confit with olive oil - Seasonal vegetables

Nougat glacé aux noix caramélisées, compotée de fruits rouges
Iced nougat with caramelized walnuts, compote with red fruits

ou / or

Tarte tatin aux pommes, crème légère - Glace à la Tonka
Apple tart tatin, light cream - Tonka ice cream

ou / or

Fondant au chocolat, glace vanille
Chocolate fondant, vanilla ice cream

Choix unique pour tous les participants / Unique choice for all participants

DINER GASTRONOMIQUE
GASTRONOMIC DINNER

Croustillant de gambas, sauce thaï - Légumes croquants et mesclun
Crispy prawns, Thai sauce - Crunchy vegetables and mesclun

ou / or

Foie gras du Sud-Ouest, chutney aux fruits de saison - Toast de pain de campagne
Foie gras from South-West, seasonal fruits chutney - Farmhouse bred toast

ou / or

Ravioles de langoustine, beurre blanc aux agrumes et gingembre - Julienne de légumes
Lobster ravioli, beurre blanc with citrus fruit and ginger - Vegetables julienne

Filet de boeuf sauce vin rouge - Pommes Darphin et petits légumes
Beef fillet red wine sauce - Darphin potatoes and vegetables

ou / or

Caille farcie au foie gras - Légumes de saison
Quail stuffed with foie gras - Seasonal vegetables

ou / or

Filet de bar poêlé, sauce vierge - Risotto
Fried fillet of bar, virgin sauce - Risotto

Palet au chocolat, croustillant praline amandes et noisettes - Glace vanille
Chocolate pie, almond and hazelnut crunchy praline - Vanilla ice cream

ou / or

Assiette de sorbets maison et ses fruits
Homemade sorbets and fruits

ou / or

Entremet aux fruits et son sorbet
Fruit entremet and its sorbet

Choix unique pour tous les participants / Unique choice for all participants