



## La Carte

### Nos Entrées & Plats Légers

*Our starters: and light dishes*

<b>Salade Quercynoise</b>	<i>Salade, Magret fumé et Rocamadour</i> <i>Lettuce, smoked duck breast and local goats cheese</i>		<b>10,50</b>
<b>Bloc de Foie Gras</b>	<i>Bloc de foie gras mi-cuit, servi avec un confit d'oignons et un verre de dégustation de Monbazillac</i> <i>Foie gras, block "mi-cuit" served with an onion preserve and a tasting of Monbazillac wine</i>		<b>13,50</b>
<b>Escargots</b>	<i>Escargots en coquille avec beurre d'ail</i> <i>Snails in their shells served with garlic butter</i>	<b>6</b> <b>12</b>	<b>6,50</b> <b>10,50</b>
<b>Croquette de Poisson</b>	<i>Croquette de poisson fumé, servie avec une mayonnaise au citron</i> <i>Smoked haddock fish-cake served with a lemon mayonnaise</i>		<b>7.50</b>
<b>Foie Gras Poêlé (50g)</b>	<i>Foie Gras poêlé, accompagné par poire caramélisée et une réduction de Poire William</i> <i>Pan-fried Foie Gras accompanied by caramelised pear and a Poire William (liqueur) reduction</i>		<b>15,50</b>