

01-12-2025

Le M  
Grand  
OuvENT



« Fait Maison »

## LE MENU TERROIR

hors boissons

  
Restaurant  
La Table  
du Couvent

<b>Menu Entrée-Plat-Dessert</b>	<b>26€</b>
<b>Menu 2 temps</b>	<b>24€</b>
<b>Plat seul</b>	<b>20€</b>
<b>Supplément Fromage</b>	<b>3€</b>

### ENTRÉES:

Foie gras de canard de la Quercynoise de Gramat, gaufre aux épices et chutney maison

Oeuf bénédicte aux gésiers de la quercynoise de Gramat façon Couvent

### PLATS:

1/2 magret de canard de la Quercynoise de Gramat et son jus, légumes de saison et pommes de terre rôties

Poisson frais (selon arrivage) et sa sauce du jour, légumes de saison et pommes de terre rôties

Ravioles au Rocamadour sur lit de salade verte

### DESSERTS:

Tartelette vanille aux poires pochées aux 5 poivres et laurier

Chou croquant au chocolat noir et son duo de mousse blanche

### FROMAGES:

Le petit vache; "Gaec de la Garouste"

Rocamadour Fermier; AOP Ferme de Cazals

Tarifs TTC - Service compris - hors boissons