

01-04-2026



« Fait Maison »



Le **GM**  
Grand  
Couvent



Restaurant  
**La Table  
du Couvent**

## LE MENU TERROIR

hors boissons

<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, Feuilleté croustillant et gelée de vin blanc moelleux du lot  
Panier de Rocamadour au miel et noix, tranches de magret de canard séché en salade

### PLATS:

1/2 magret de canard de la Quercynoise de Gramat et son jus corsé au vin de Malbec, pommes de terre et petits légumes  
Truite du Tarn en persillade et son jus du moment, pommes de terre et petits légumes  
Ravioles au Rocamadour sur lit de salade verte

### FROMAGES:

Rocamadour AOP de la ferme de Cazals  
Fromage en sélection

### DESSERTS:

Pavlova aux fruits rouges : Meringue, crème légère à la vanille bourbon et fruits  
Croquant au caramel: Biscuit au beurre salé, mousse et crème glacée caramel

Tarifs TTC - Service compris - hors boissons