

**Du 01-10
au 17-12 2026**




**Restaurant
La Table
du Couvent**

Hors boissons

LE MENU TERROIR

Menu Entrée-plat-dessert	26€
Menu 2 temps	24€
Plat seul	20€
Supplément fromage	3€

ENTRÉES

La crème brûlée fait son entrée : Crème brûlée au foie gras
La truite en hiver : Gravlax de truite, agrumes d'hiver
Le marché s'invite à table: à vous de voir !

PLATS

Le magret voit la vie en rose : 1/2 magret de canard local, pommes de terre et petits légumes
La truite se fait croustillante : Croustillant de truite crispy et ses petits légumes
Le Rocamadour se met au vert : Ravioles au Rocamadour sur lit de salade

FROMAGES

Rocamadour AOP de la ferme de Cazals
Fromage en sélection : 1 tranche de fromage choisie par le chef

DESSERTS

Le cygne prend son envol : Cygne façon Paris-Brest
Le pruneau voit rouge : Pruneaux au vin de Malbec

Tarifs TTC - Service compris - Hors boissons


**Le Grand
Couvent**