



# Restaurant de l'hôtel **Le Lascaux**

**Nous cuisinons autant que possible à partir de produits locaux et naturels. Ainsi, les produits « gras » proviennent de la maison PELLEGRIS aux FARGES (24), le typique fromage de chèvre ROCAMADOUR (A.O.C) de la ferme CHAMBON DELPEUCH à LA CHAPELLE AUZAC (46) ou les fraises d'Alain LAGARDE aux Eyzies).**

## Menu du Périgord

(inclu dans la formule demi-pension à 29,80 €)

24,80

*Salade de gésiers ou Entrée du jour, Cuisse de canard confite ou plat du jour, Dessert au choix*

## La carte

**Entrée + Plat + Fromage ou Dessert (inclu dans la formule demi-pension à 39,80) 34, 80**

### Entrées

Salade de gésiers	12,00
Deux Rocamadour chauds	10,00
Terrine de foie gras et son confit de figue	16,50
Tartare de Saint Jacques	15,50

### Plats

Cuisse de canard confite et Sarladaises	13,00
Magret de canard du Périgord, sauce à l'orange	19,00
Faux-filet de bœuf Limousin, sauce aux cèpes	19,00
Filet de rougets, sauce aux épices douces	18,00
Composition végétarienne	16,00

## Fromages & Desserts

Rocamadour et assortiment de fromages A.O.C.	5,00
Les fraises du Périgord	7,00
Tartelette Tatin aux pommes	7,00
Elégant aux trois chocolats ou cœur coulant	8,00
Tarte aux Noix, crème anglaise	7,00
Le Lascaux à l'ère glaciaire (3 boules de glaces artisanales ou sorbets) (Café, Chocolat, Vanille, Sorbet Passion, Citron, Fraises)	6,00

## Menu des petits

<b>Menu complet</b>	<b>9,50</b>
Le Foie gras des juniors ou Saumon fumé	
Parmentier de Canard ou Filet de poisson	
Glaces ou Cœur coulant au Chocolat	
Et à la fin du repas, <b>une surprise pour les enfants sages !!</b>	