

RESTAURANT du Golf

Nos FORMULES

L'ardoise du lundi au vendredi le midi :

entrée + plat + dessert	16€
entrée + plat <i>ou</i> plat + dessert	13€
plat du jour	10€

L'ardoise les soirs et les midis le weekend :

entrée + plat + dessert	28€
entrée + plat <i>ou</i> plat + dessert	24€
Suggestion du jour le samedi midi	

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) :

Filet de poulet pané maison ou poisson du jour ou tranches de magret de canard* , servi avec légumes ou frites + dessert enfant	9.50€
---	-------

Notre cuisine :

Nos plats sont faits maison et sont élaborés avec des produits locaux et de saison soigneusement sélectionnés.*



Nos ENTREES

Foie gras de canard mi-cuit* , chutney de pruneaux au gingembre	14.50€
Carpaccio de bœuf à l'huile de noisette , duxelles de cèpes et copeaux de Grana Padano	9.50€
Rillettes de truite du Blagour* aux herbes fraîches et tuiles de Grana Padano	8.50€
Salade de Rocamadour pané aux noix , servi chaud sur toast avec compotée de cranberry	8.50€
Entrée du jour (voir ardoise, le midi uniquement)	5.50€

Nos SALADES

Salade périgourdine	16€
Foie gras de canard mi-cuit, cœurs de canard confits, magret de canard séché, cerneaux de noix*	
Salade César	13€
Poulet snacké, copeaux de Grana Padano, œuf poché, croutons, sauce césar	
Salade trilogie de Rocamadour*	14.50€
Rocamadour aux pommes en feuille de brique, Rocamadour au magret séché et Rocamadour nature	
Salade à l'italienne	14.50€
Salade, tomates, Mozzarella di Bufala, pesto aux noix, jambon cru italien, croutons	

La liste des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible sur demande.

* Plats élaborés à partir de produits locaux. Consultez la liste de nos partenaires en dernière page.

RESTAURANT du Golf

Nos PLATS

(vous pouvez demander une autre sauce pour votre plat)

Cuisse de canard confite* , papillote de pommes de terre grenaille et sauce au Rocamadour	15.50€
Magret de canard roti* (entier) , légumes du moment et sauce à la moutarde violette de Brive	21€
Entrecote snackée (250g) , frites et sauce au poivre à la vieille prune de Souillac*	19€
Travers de porc laqués , méli mélo de légumes ou frites et sauce vigneronne	12.50€
Truite du Blagour* rotie entière et crème citronnée, accompagnement du jour	14.50€
Lasagnes végétariennes , courgettes, oignons, poivrons, aubergines, tomates, béchamel	13.50€
Omelette (au fromage ou au jambon), servie avec frites et/ou salade	10€
Omelette aux cèpes, servie avec frites et/ou salade	13.50€
Plat du jour (voir ardoise, le midi uniquement)	10€

Nos FROMAGES

Le Rocamadour*	4.50€
Trio de fromages régionaux	7.50€

Nos DESSERTS

Nougat glacé aux noix*	6.50€
Crème brûlée à la vanille	5.50€
Tartelette au chocolat*	6.50€
Café gourmand	7€
Dessert du jour (voir ardoise, le midi uniquement)	5.50€

La liste des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible sur demande.

* Plats élaborés à partir de produits locaux. Consultez la liste de nos partenaires en dernière page.

RESTAURANT du Golf

Les Produits locaux

Maison Godard Chambon & Marrel



La Maison Godard porte haut les couleurs lotoises dans l'univers de la gastronomie. Créée en 1978 par Alain et Michèle Godard, elle reste fidèle à l'ambition qu'elle s'était fixée : allier le respect de la tradition au plaisir des bonnes choses dans une ambiance très familiale. La Maison Godard est spécialiste du foie gras, de la truffe et des produits du Sud-Ouest. Rendez-vous en boutique pour découvrir leurs produits.

*Les produits que nous utilisons au restaurant : foie gras de canard, cuisse de canard, magret de canard.
Les produits en vente à la réception : sélection de terrines.*

Adresse de la boutique de Souillac : 132, route de Sarlat Les Granges Vieilles 46200 Souillac
Site : www.foie-gras-godard.fr / Téléphone : 05 65 32 78 06

Le Gouffre du Blagour



Dans le département du Lot, à 9 kilomètres du golf, à quelques pas de la Corrèze et La Dordogne, découvrez la pisciculture le Gouffre du Blagour. Grâce à sa situation unique et à ses sources naturelles, c'est l'endroit idéal pour pratiquer l'élevage artisanal de truites (truites arc-en-ciel, fario, saumons de fontaine). Le Gouffre du Blagour offre aussi des possibilités aux pêcheurs : pêche rapide au poids, pêche à la truite dans le Gouffre ou dans le ruisseau Le Blagour (ruisseau de 1ère catégorie).

Le produit que nous utilisons au restaurant : truite.

Adresse : Le Gouffre du Blagour 46200 Lachapelle-Auzac
Site : www.gouffredublagour.com / Téléphone : 05 65 37 83 93 / 06 61 87 58 33

La Ferme des Forges



La Ferme des Forges s'organise autour de quatre activités principales pour produire son célèbre fromage Rocamadour : la production de l'alimentation des chèvres, la gestion du troupeau (alimentation, traite, pâturage...), l'affinage du fromage et la commercialisation. Retrouvez les produits de la ferme le vendredi matin au marché de Souillac.

Le produit que nous utilisons au restaurant : fromage Rocamadour.

Adresse : Exploitation Agricole des Forges La Forge 46200 Souillac
Tel : 05 65 32 79 57

Distillerie Louis Roque



Distillerie familiale de père en fils c'est Louis 3ème du nom qui décide en 1905 de s'installer à Souillac et devient le spécialiste local des eaux-de-vie de prune. Ce savoir-faire, transmis depuis cinq générations, assure la pérennité de la distillerie. Vous pouvez visiter le musée et les chais d'une distillerie artisanale. Chaque bouteille est bouchée, cirée et étiquetée manuellement devant vous, dans le plus pur respect de la tradition.

Les produits que nous utilisons au restaurant : eau de vie de prunes.

Les produits en vente à la réception : Apéri'noix, perles de prune.

Adresse : 41 Avenue Jean Jaurès, 46200 Souillac
Site : www.lavieilleprune.com / Téléphone : 05 65 32 78 16

Domaine de la noiseraie



Bio Noix, c'est la fierté d'une famille dont fait partie une ancienne employée du golf, unie dans le but de préserver un patrimoine familial et de produire des noix en respectant la nature, l'environnement et ceux qui souhaitent les consommer. Le domaine de La Noiseraie est une exploitation agricole située au lieu-dit Campanole à Payrac dans le Lot en région Midi-Pyrénées. Le domaine offre 5 hectares de production de Noix Bio, avec une certification Européenne et Française (Label de qualité certifié). Retrouvez sur place la vente directe de la production dans l'espace boutique de la ferme.

Les produits que nous utilisons au restaurant : cerneaux de noix.

Les produits en vente à la réception : huile de noix, cerneaux de noix, noix en coque.

Adresse : SCEA des plantous, Campanole, 46350 Payrac
Site : www.bio-noix.fr / Téléphone : 05 65 37 66 33 / 06 14 46 18 10

Bovetti



Tous les délices de la maison sont fabriqués à partir de chocolat pur beurre de cacao, sans aucune adjonction de graisse végétale ni de lécithine de soja. Cette volonté hautement qualitative, Valter Bovetti tient à la respecter en chacune de ses créations. C'est ainsi que sont rigoureusement sélectionnés les ingrédients associés au chocolat pour mieux le révéler. A 40 minutes d'ici, à Terrasson la Villedieu, vous pouvez visiter le musée du chocolat Bovetti.

Les produits que nous utilisons au restaurant : chocolat.

Les produits en vente à la réception : tablettes de chocolat.

Adresse : Z.A.E.S. du Moulin Rouge, 24120 Terrasson-Lavilledieu
site : www.bovetti.com / Téléphone : 05 53 51 57 36