

RESTAURANT du Golf

Service le midi entre 12h00 et 14h00

Et le soir entre 19h00 et 21h00

Nos plats sont faits maison avec des produits locaux et de saison

L'ARDOISE DU MIDI hors week-ends et jours fériés

Entrée + plat + dessert	19.50€
Entrée + plat ou plat + dessert	16.50€
Plat du jour	13.50€

MENU ENFANT

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) :	11€
Plat : filet de poulet pané ou saucisse, légumes ou frites	
Dessert : pot de glace ou yaourt ou coupe de fraises*	

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit (40 grammes), compotée de figue	17€
Muffin aux poireaux et truite fumée * (version végétarienne au Rocamadour*)	9.50€
Clafoutis aux gésiers et tomates confites	9€
Velouté ou gaspacho du moment	8€
Focaccia maison toastée, ricotta, tomates séchées et olives noires	8.50€
Pâté aux figues, salade	7.50€
Crumble d'escargot * aux champignons de Paris et crème d'ail	9.50€
Tartelette au Rocamadour* et aux noix*	8.50€

*Produits locaux. Liste de nos partenaires locaux disponible en dernière page.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

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

SALADES

La Sud-Ouest : gésiers de canard, Rocamadour*, noix*, figues, tomates, croûtons	16.50€
La César : filet de poulet pané aux corn flakes, oeuf dur, Grana Padano, sauce César	18€
La Végétarienne : tomates, oeuf dur, Grana Padano, croûtons, noix*, figues	16€

PLATS

Faux-filet VBF , beurre maître d'hôtel, frites et salade	25€
Confit de canard , pommes de terre grenailles (20 minutes d'attente)	20€
Steak de Truite du Blagour* , légumes du moment, sauce au fruit de la passion	19€
Demi-magret en tataki (servi froid) , frites et salade	18.50€
Saucisse Cantalou ou Toulouse (selon arrivage) , purée, sauce vigneronne	16.50€
Croustillant d'épaule d'agneau confite , légumes du moment, sauce à l'ail	22€
Papillote de poireaux , pomme de terre et Cantal	16.50€
Portion de frites	5€
Salade verte	4€

BURGERS

Hamburger au Cantal : bun, Cantal, steak haché, sauce burger, frites et salade	19€
Hamburger végétarien : bun, Cantal, galette de légumes, sauce burger, frites et salade	19€

OMELETTES

Omelette nature , frites et salade	12€
Omelette au fromage , frites et salade	15€
Omelette aux cèpes , frites et salade	18€

FROMAGE

Rocamadour, servi avec de la salade 5€

DESSERTS

Far lotois aux figues, aromatisé au vin de noix* 8€

Crumble aux pommes, servi chaud avec chantilly 7€

Panna cotta et coulis de fruits exotiques 6€

Brownie aux noix* 8€

Nougat glacé aux noix* 8€

Tartelette au fruit de la passion 8€

Coupe de fraises* natures ou avec chantilly maison 7€

Coupe de glace 1 boule 3€

Coupe de glace 2 boules 6€

Coupe de glace 3 boules 8€

Supplément chantilly maison 2.50€

RESTAURANT du Golf

*Produits locaux. Liste de nos partenaires locaux disponible en dernière page.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

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

FORMULE DU GOLF 28€

Entrées

Crumble d'escargot aux champignons de Paris et crème d'ail

Ou

Tartelette au Rocamadour* et aux noix*

Plats

Demi-magret en tataki, frites et salade

Ou

Saucisse Cantalou ou Toulouse, purée de pommes de terre, sauce vigneronne

Desserts

Dessert au choix

FORMULE LOTOISE 33€

Entrées

Clafoutis aux gésiers et tomates confites

Ou

Focaccia maison toastée, ricotta, tomate séchée et olives noire

Ou

Pâté aux figues

Plats

Confit de canard, pommes de terre grenailles (20 minutes d'attente)

Ou

Steak de Truite du Blagour*, légumes du moment, sauce au fruit de la passion

Ou

Croustillant d'épaule d'agneau confite, légume du moment, sauce à l'ail

Desserts

Dessert au choix

**Formules disponibles tous les soirs et
les midi pendant le week-end et les jours fériés**

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: escargots.

Les produits en vente à notre 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

La boutique de la noix Francis Desplat



Un petit producteur local dont la devise est de produire des noix en respectant la nature, l'environnement et ceux qui souhaitent les consommer. L'exploitation agricole est située dans le village de Turnac à côté de Domme en Dordogne. Retrouvez sur place la vente directe de la production dans l'espace boutique de la ferme.

Le produit que nous utilisons au restaurant: cerneaux de noix.

Adresse : Turnac, 24 250 Domme

Site : <https://www.laboutiquedelanoix.fr/> / Téléphone : 06 75 42 42 82

Distillerie Denoix



Grande fabrique de liqueurs fondée en 1839 à Brive-la-Gaillarde en Corrèze, France. Ils perpétuent le savoir-faire des maîtres liquoristes du XIXème siècle, garantissant ainsi la qualité de leurs liqueurs et apéritifs à base de noix, plantes et fruits Le produit que nous utilisons au restaurant: vin de noix.

Adresse : 9, boulevard du maréchal Lyautey 19108 Brive-la-gaillarde

Site : <https://www.denoix.com> / Téléphone : 05 55 74 34 27

Brasserie la Banou



La Banou c'est une brasserie artisanale en plein coeur de Brive-la-Gaillarde créée par un couple d'ingénieurs : Eva et Jean-Charles. Après la découverte de l'univers des microbrasseries au Québec, ils décident de s'installer en Corrèze où Jean-Charles a ses racines familiales afin de faire partager leur passion pour ce produit de qualité aux multiples facettes. Les bières LA BANOU sont brassées à partir de malt 100% biologiques, sans additifs et développées au plus proche de leurs consommateurs et de leurs envies. **Sélection de bouteilles de bière en vente au bar et à la réception.**

Adresse : 37 avenue du Maréchal Foch 19100 Brive-la-Gaillarde

Site : <https://www.labanou.com> / Téléphone : 05 55 25 43 25

La Ferme de Raillette



La Ferme de Raillette est une ferme familiale dont la passion et le dynamisme des générations successives ont permis de développer différentes productions avec une touche de modernité tout en respectant les traditions et les saisons. Les productions de la ferme sont orientées autour du vin, du fromage et de la noix.

Les produits que nous utilisons au restaurant : vin.

Adresse : Chemin de Raillette 46500 Alvignac

site : www.fermederaillette.fr / Téléphone : 06 78 55 65 68