



Château de Haute-Serre

Festival de
Rocamadour
musique sacrée

**JEUDI
19 AOÛT**

*Bodega-Brasero -
Concert sous les étoiles*

*La tête dans
les étoiles*

*Les pieds
dans l'herbe*

**LA
CARTE**

Prix TTC

Viande d'origine France

Mets préparés par le Chef Allan Duplouich et son équipe

19h30 - 23h30

Composez votre panier gourmand

Entrées

Merci de renseigner
la quantité

- La Planche de Serrano
affiné 18 mois 10€
- Le saucisson basque
à découper 8€
- La Tortilla de Patata 4€
- L'Ardoise de Fromages
affinés par M. Marty 12€
- Le Marbré de Foie Gras et Joue
de Bœuf au Malbec 170g env. 12€
- Assortiment de Croquettes de
Serrano et chorizo cular (6pcs) 9€
- La Rillettes de Sardines, citron
vert et tomate confite 100g env. 6€
- La Cocotte de Rocamadour,
échalotes et romarin 5€
- Le Gaspacho Andalou 4€
- L'assortiment de légumes
*croquants, crème légère de citron
vert et ciboulette* 5€
- La Bruschetta de Serrano,
tomate confite et tome de vache 8€
- Le Pilon de Volaille, mariné aux
arômes (5pcs) 6€

Nom :

N° de table :

HA :

HC :

HSPan :

HD :

PL :

Plats chauds*

- Le Retour de pêche, simplement
*saisi, vierge d'oignon rouge et
cébette* 15€
- La Cocotte de légumes grillés 5€
- La ratte rôtie au jus de viande,
persillade et échalote 5€
- Le Cochon de l'Aveyron
à la rôtissoire et ail confit 15€

*servis en décalé ou en même temps sur demande

Pour les enfants :

- Le Suprême de volaille rôti et
ses pommes de terre 8€

Desserts

- La Pavlova aux fruits rouges 7€
- La tarte au chocolat Guanaja
Tonka et caramel 7€
- Crème Brûlée à la vanille
Bourbon 7€

Bodega-Brasero

* carte non contractuelle, possibilité de changements

Les bocaux, l'opinel, les couverts en inox, les planches à découper et les paniers sont consignés.

Possibilité d'emporter les restes dans des «doggy bags». Dernière commande de plats chauds à 22h, le reste 22h30