

## Formule Gascogne à 40.00 €

### APERITIF

Sur table : Pousse rapière, floc de Gascogne, kir impérial, jus de fruits

(Amuses bouches : petits feuilleté saucisse, chips et olives noires marinées)

### NOTRE FARANDOLE D'ENTRÉES

Assiette de foie gras de canard maison sur pain brioché toasté  
chutney de figue au gingembre et sel de Guérande

Ou

Escalopes de foie gras poêlé aux pommes fruits et aux figues  
Sauce au floc de Gascogne

Ou

Duo de foie gras en chaud/froid : escalope de foie poêlée aux  
pommes fruits et aux figues et terrine de foie gras au naturel, pain  
de campagne

Ou

Cassolette de noix de St jacques, julienne de légumes  
Beurre émulsionné aux fines herbes

|

## Formule à 40.00 € (suite)

### NOTRE CHOIX DE VIANDES

**Déclinaison de canard**: côtelette de canard, brochette de magret aux fruits sec et demi confit de canard Sauce aux figues ou sauce poivrade

**Ou**

Poêlé de ris de veau en persillade et pleurotes, pomme grenaille à l'anglaise

**Ou**

Médailillon de veau poêlé, jus de viande à la crème de morilles

**Ou**

Tournedos dans le filet de bœuf grillé, son os a moelle et sel de Guérande jus de viande à l'échalote

### FROMAGE

**Croustillant de brie farci** au mascarpone et fruits sec, mesclun de salade, vinaigrette au parmesan

### NOS DESSERTS MAISON

**Baba gascon**: baba imbibé d'un sirop à l'armagnac et glace pruneaux armagnac

**Ou**  
Assiette mignardises, coulis de fruits (à définir)

**Ou**  
Gâteau anniversaire, (à définir)

Fraisier, entremet aux pommes caramélisé et spéculos, aux fruits de la passion, poire, chocolat, aux fruits rouge, mousse citron/orange,

## NOTRE SÉLECTION DE VINS

Gaillac : Domaine de Mazou (rouge, blanc et rosé) Côte de Gascogne : (Domaine d'Embiboure) rouge Côte de Saint Mont : (Rouge et rosé) Les hauts de Bergelle  
Supplément 5.00€ la bouteille

## Café

Menu pour groupe de quinze personnes minimum  
A définir lors de la réservation

(Menu identique pour les convives, exceptée personne allergique ou végétarienne)

Définir le menu des enfants entre 8.00€ le plat et 12.00€ le menu  
Confirmation du nombre de personnes 1 semaine à l'avance  
(Un acompte de 30% sera demandé lors de la réservation)

