

Formule à 32.00 €

Apéritif: sur table ou en buffet Planteur maison, kir impérial, jus de fruits
Amuses bouches (*chips et olives marinées*)

NOS ENTREES

Salade fraîcheur: composée de légumes grillés (aubergine, courgette poivrons marinés, cœur d'artichaut), bruschetta au pesto de tomate séché et St Marcellin aux figues, jambon de pays, magret confit au foie gras,
Mesclun de salade, vinaigrette balsamique.

Ou

Assiette du Terroir Maison: Toast de foie gras de canard, magret séché et confit, terrine de canard, rilette d'oie et jambon de pays, croustillant au boudin noir. Saladine et confiture de figue

Ou

Pot au feu de joue de bœuf revisité son os à moelle
légumes nouveaux, sauce gribiche

Feuilleté d'escalope de saumon: pate feuilleté fine, escalope de saumon poêlée, asperges vertes, sauce crème aux fines herbes

Ou

Risotto aux fruits de mer et grosses crevettes, bisque de crustacés crémée et copeaux de parmesan

Formule à 32.00 € (suite)

NOS Viandes :

Panaché Gascon : demi confit de canard aux caramel d'épices et brochette de magret de canard, jus de viande au romain.

Ou

Roti de magret de canard au gros sel et piment d'Espelette

Jus de cuisson aux échalotes et poivres

Ou

Cœur de rumsteak poêlé, Sauce fondue d'échalotes et poivres doux

Ou

Souris d'agneau braisé à l'ancienne en goulasch

Ou

Pavé de veau, poêlés de champignons sauvage

Jus de viande à la crème de sauge

Ou

Cuisseau de porcelet « ibérico » braisé au four en cuisson lente

Jus de viande au thym frais et à l, ail doux

Nos poissons :

Pavé de cabillaud rôti aux légumes du soleil

Pesto de tomates séchés ou crème d'épices douces

Ou

Mignon de saumon lardé et gambas décortiquées, crème d'herbes vertes

Tous nos plats sont servis avec une farandole de légumes

Fromage:

Plateau de fromage, (à définir) salade mélangée
Ou

Croustillant de brie farci au mascarpone et fruits secs
Mesclun de salade, vinaigrette au parmesan

Supplément: 2.50 € par personne

NOS DESSERTS

Fondant au chocolat et fruits secs, crème anglaise et glace
caramel

Ou

Entremet aux pommes caramélisée craquant spéculos, façon
tatin

Crème anglaise, et amandes

Ou

Mignardises de dessert: à définir selon les saisons,
Boule de glace et coulis de fruits

Ou

Gâteau anniversaire (fraisier ou poirier, entremets, fruits
rouges, fruits exotiques, poire-chocolat, agrumes citron-
orange, cerise amarena,

Charlotte: fruits rouges, aux deux chocolats, caramel, café

Formule à 32.00 € (suite)

Sélection de vins de notre région :

Gaillac : Domaine de Mazou (rouge ; blanc et rosé)

Ou

Côte de Gascogne : Domaine d'Embidoure (rouge)

Ou

Côte de st Mont : (rouge) 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, excepté 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)

