



Formule à 32.00 €

Planteur maison, kir impérial, jus de fruits
Amuses bouches (*chips et olives marinées*)

NOS ENTREES

Salade Fraîcheur : *composée d'asperges vertes, cœur d'artichaut, petit pain à la tomate et jambon de pays, lamelles de magret confit servi froid et copeaux de foie gras sur mesclun de salade*

Ou

Assiette du Terroir Maison : *Toast de foie gras de canard, magret séché, fumé et confit, terrine de canard, rillettes de canard et jambon de pays, Saladine et confiture d'oignons rouge au miel*

Ou

Le feuilleté gascon revisité : *pâte feuilletée fine, poêlés de champignons sauvages en persillade, aiguillettes de canard grillées
Jus aux herbes*

Ou

Risotto aux écrevisses : *écrevisses et grosses crevettes décortiquées, noix de St-Jacques, bisque de crustacés crémée et copeaux de parmesan*

Ou

Chaud\froid de filet de rougets : *filet de rougets grillés et légumes confits à l'huile d'olive et basilic (aubergines, courgettes et poivrons rouges péquillos)*



Formule à 32.00 € (suite)

NOS PLATS

Confit de canard préparé en tagine *aux pruneaux et aux amandes,*
servi avec semoule et légumes

Ou

Brochette de magret *de canard aux abricots secs et pruneaux grillés, jus de*
viande au romarin

Ou

Pavé de bœuf grillé (dessus de palette), *sauce échalotes ou au foie gras*

Ou

Souris d'agneau à l'ancienne, *cuisinée aux haricots blancs*
Jus au thym et à l'ail

Ou

Gigotin de filet mignon de montagne *rôti au four*
Jus de viande à la crème de sauge

Ou

Croustillant de cabillaud aux petits légumes, *sauce crémée aux épices douces*

Tous nos plats sont servis avec une farandole de légumes



Formule à 32.00 € (suite)

Plateau de fromage, salade verte et confiture de cerise
(Sélection du fromager) 2.50 € par personne

NOS DESSERTS

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

Entremet aux pommes caramélisées et 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)

NOTRE SELECTION DE VINS

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% est demandé lors de la réservation)