

## Formule a 38.00€

### Apéritif:

Servi sur table ou en buffet, planteur maison, kir impérial, jus de fruits

**Amuses bouches**: (ravier de chips, olives marinées, petits feuilletés)

Menu en 3 plats (servi en plus petites quantité)

### Notre choix d'entrées:

**Gourmandise de canard**: médaillons de foie gras, magret confit et séché, terrine de canard farci au foie gras, mesclun de salade, vinaigrette balsamique.

ou

**Risotto aux cèpes** et escalope de foie gras poêlé.  
Crème de champignons et parmesan.

ou

**Assiette de la mer**: rilette de saumon fumé, poivron rouge «d'el péquillos» farci au cabillaud, brochette de crevettes décortiquées. Mesclun de salade aux tomates confites

(Suite menu à 3 plats 38.00€)

### Notre choix de poisson :

Cassolette de noix de st Jacques, craquant de légumes.  
Beurre émulsionné aux fines herbes

Ou

Feuilleté d'escalope de saumon aux asperges vertes  
Beurre blanc aux agrumes

Ou

Mini croustillant de cabillaud rôti au four.  
Crème d'épices douces

### Notre choix de viande :

Pavé de bœuf dans le filet, sauce au porto

Ou

Brochette de magret de canard aux fruits sec sauce aux figues ou  
poivrade

ou

Pièce de veau grillée dans le contre filet, crème de sauge.  
(Servi avec pomme de terre grenailles et jardinière de légumes de saison)

(Suite menu 3 plats 38.00€)

**Nos desserts:**

**Ardoise de mignardises** (à définir selon les saisons 6 pièces par pers)

Ou

**Possibilité de faire un gâteau d'anniversaire**: fraisier, entremet aux fruits rouges, mille-feuille au grand marnier, Aux pommes caramélisées, fruits exotique

ou

**Craquant chocolat crémeux** sur pate sablé, glace caramel fleur de sel

**Notre sélection de vin:**

**Gaillac**: Domaine de mazou (rouge, blanc, rosé)

**Cote de Gascogne**: domaine d'Embidoure

**Fronton**: château joliet: rouge et rosé **St mont** Haut Bergelle (sup de 5.00€ la bte)

Café

Menu pour groupe de minimum 15 personnes.

**Menu identique pour les convives et faire le choix du menu à l'avance.**

Nous signalé personnes allergiques ou végétarienne,

menu enfant entre 8.00€ le plat et 12.00€ me menu.

Un acompte de 30% sera demandé lors de la réservation)