



## Formule à 38.00 €

### APERITIF

Sur table: Planteur maison, floc de Gascogne, kir impérial, jus de fruits  
(Amuses bouches chips et olives noires marinées)

### NOTRE FARANDOLE D'ENTREES

**Assiette de foie gras de canard** maison, chutney de figue au gingembre  
*Petit pain pérenne et sel de Guérande*

**Ou**

**Assiette tapas:** médaillon de foie gras sur toast de pain d'épice, pan com tomate, duo de brochettes de  
magret aux pruneaux et brochettes de légumes au cumin

**Ou**

**Saladine de poissons:** chaud/froid de filets de rougets et saumon fumé, toast de tapenade et filets  
d'anchois, vinaigrette d'agrumes

### UN POISSON

**Cassolette de grosses crevettes décortiquées et noix de St Jacques**  
*Fondue de légumes, sauce crème aux épices doux*

**Ou**

**Croustillant de cabillaud** aux petits légumes  
*Beurre blanc nantais citronné aux fines herbes*



Formule à 38.00 € (suite)

## NOTRE CHOIX DE VIANDES

Tournedos de magret de canard

*Sauce aux figues ou sauce poivrade*

**Ou**

Grenadin de veau poêlé, flambé à l'armagnac sauce forestière à la crème

**Ou**

Filet de bœuf servi en escalope, sauce foie gras ou porto

## NOS DESSERTS MAISON

Entremet au caramel et aux pommes *façon tatin, crème anglaise au café*

**Ou**

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

**Ou**

Gâteau anniversaire, *(à définir)*



**Formule à 38.00 € (suite)**

## NOTRE SELECTION DE VINS

**Gaillac :** *Domaine de Mazou (rouge, blanc et rosé)*

**Ou**

**Côte de Gascogne :** *(Domaine d'Embiboure) rouge*

**Ou**

**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% est demandé lors de la réservation)*