



## Formule à 35.00 €

### APERITIF

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

### NOTRE FARANDOLE D'ENTREES

**Gourmandise de canard**: médaillon de foie gras de canard, trio de magrets, confit fumé et séché,  
terrine de canard maison farci au foie gras  
Sur mesclun de salade, vinaigrette balsamique

**Ou**

**Noix de St Jacques**: servies chaudes et copeaux de foie gras de canard, mesclun de salade,  
vinaigrette d'agrumes et tomates confites

**Ou**

**Marmité Gersoise**: fricassée de ris de veau, magret de canard, filet mignon de porc, champignons  
sauvages, flambé à l'armagnac, porto et crème fraîche

**Ou**

**Assiette d'Artagnan**: Médaillon de foie gras de canard; demie caille grillée, magret de canard confit,  
mesclun de salade aux tomates confites

**Ou**

**Cassolette de noix de St Jacques et grosses crevettes décortiquées**  
sur julienne de légumes, sauce au beurre provençale citronné

**Ou**

**Tartare de filet de bar aux mangues, et petit féroce d'avocat, sauce crème aigre-douce**



## Formule à 35.00 € (suite)

### NOS PLATS

Tournedos de magret de canard *grillé*  
*sauce aux figues et écrasée de patates douces*

**Ou**

Trilogie de canard : *demi-confit de canard au caramel d'épices, brochette de magret aux pruneaux et tresse d'aiguillettes grillées, jus de viande aux herbes*

**Ou**

Cuisse de canard farcie *aux cèpes et braisée au four, jus de viande au foie gras*

**Ou**

Filet de bœuf rôti, *servi en escalopine, jus de cuisson aux échalotes ou foie gras*

**Ou**

Tournedos dans le filet de bœuf poêlé, *sauce porto et moelle de bœuf*

**Ou**

Carré d'agneau rôti aux gousses d'ail confite, *jus aux herbes*

**Ou**

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

**Ou**

Pariade de poissons grillés : *(saumon, cabillaud, gambas)*  
*Beurre blanc nantais au citron vert*

Nos plats sont servis en général de gratin dauphinois, jardinière de légumes et flan de courgettes



## Formule à 35.00 € (suite)

Plateau de fromages, *salade verte et confiture de cerise noire*  
(Sélection du fromager) supplément 2.50 €

### NOS DESSERTS MAISON

Assiette de mignardises : *à définir selon les saisons, glace et coulis de fruits*

Ou

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

Ou

Le nougat glacé *aux fruits sec, coulis de fruits rouge*

Ou

Croustillant aux fruits de saison, *flambé à l'armagnac, servi chaud*

Ou

Gâteau anniversaire : *Fraisier, poirier, entremets, fruits rouges, fruits exotiques, chocolat/poire agrumes, citron, orange/mousse aux cerises amarena, mousse café et chocolat, charlotte, fruits rouge, aux deux chocolats*



**Formule à 35.00 € (suite)**

## NOTRE SELECTION DE VINS

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

**Du**

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

**Du**

**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)*