



**Formule à 40.00 €**

## APERITIF

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

## NOTRE FARANDOLE D'ENTREES

**Carpaccio de canard:** *Fines tranches de magret de canard marinées aux huiles parfumées, copeaux de parmesan, tomates confites et citron*

**Ou**

**Terre et mer:** *méli-mélo de noix de St Jacques et escalope de foie gras de canard poêlée, fettuccines de légumes, sauce au Floc de Gascogne*

**Ou**

**Délice de d'Artagnan:** *Terrine de foie gras de canard au piment d'Espelette, demie-caille grillée, fines tranches de magret confit sur mesclun de salade et vinaigrette balsamique*

**Ou**

**Noix de St Jacques** *servies en coquille sur julienne de légumes  
Sauce beurre blanc citronné aux fines herbes*



Formule à 40.00 € (suite)

## UN PLAT CHAUD

Magret de canard entier  
*sauce au madiran et pruneaux*

Ou

Déclinaison 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

Filet de bœuf aux cèpes, *gratin dauphinois et légumes de saison*

Ou

Fricassée de ris de veau *flambée à l'Armagnac, sauce champignons des bois*

Ou

Filet de st pierre, *aux asperges vertes, beurre blanc aux agrumes*

Ou

Pariade de poissons grillées : *(St Pierre, cabillaud, gambas et St Jacques)*  
*Beurre blanc nantais et sauce vierge (huile d'olive, citron vert et fines herbes)*



Formule à 40.00 € (suite)

## SELECTION DU BERGER

Croustillant de Brie farci aux herbes *servi chaud*  
*Mesclun de salade, vinaigrette au parmesan*

## 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 secs, coulis de fruits rouge*

**Ou**

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

**Ou**

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



**Formule à 40.00 € (suite)**

## NOTRE SELECTION DE VINS

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

**Ou**

**Côte de Gascogne:** *(Domaine Château Larroque) rouge*

**Ou**

**Domaine Uby:** *blanc sec (Colombard) doux (gras et petit Manseng)*

## 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)*