

ESPACE LE FAUBOURG

MENU à 49 € TTC/pers

**Menu à choix unique pour l'ensemble des invités
(Choix à nous communiquer lors de la réservation)**

Apéritifs

Punch Sangria et amuses bouches (Feuilletés)

Le Hors d'oeuvre

Croustillant de Chèvre chaud sur petite salade aux noix et tomates confites

Ou

Tartelette aux Pommes et Boudin grillé. sauce Porto

Ou

Pressé de Foie de Volailles et Pieds de cochon. vinaigrette au Banyuls réserve

Ou

Assiette des Capitouls (supplément 4€)

(Foie Gras de canard Magret séché. Gésiers confits. Petite Salade en Mesclun)

Ou

Petite Tatin aux pommes et son foie gras chaud sauce Porto (supplément 4€)

Ou

Marbré de Foie gras au Pain d'épices (supplément 4€)

Ou

Duo de Saumon Gravlax et fumé (supplément 4€)

Le Plat

Émincé de magret de canard rôti à la crème de cépes

Ou

Noix de Joints de Porc confites. sauce Bordelaise

Ou

Boeuf braisé au Madiran

Ou

Pavé de Veau sauce Trompettes (supplément 2€)

Ou

Tournedos de Canard au miel d'acacias

Garnitures

Tous nos plats sont garnis de légumes préparés au gré des saisons

— ESPACE —

LE FAUBOURG

Dessert

Tiramisu au café

Ou

Craquotant aux trois chocolats

Ou

Panna cotta aux fruits rouges

Sont compris dans nos menus selon le choix de vos mets

(1 bouteille pour 3 personnes)

'Vin blanc sec Côtes de Gascogne ' Vin rouge Gaillac AOC. ' Café