

— ESPACE —

LE FAUBOURG

MENU à 59 € 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

Assiette des Capitouls

(Foie gras de canard Magret séché, Gésiers confits, Petite Salade en Mesclun)

Ou

Petite Tatin aux pommes et son Foie Gras poêlé, Sauce Porto

Ou

Marbré de Foie gras au Pain d'épices

Entrée

Duo de Saumon gravlax et fumé

Ou

Dos de cabillaud rôti et sa concassée de tomates aux amandes

Ou

Cassolette de St Jacques aux queues de gambas (+ supp 2€)

Le Plat

Émincé de magret de canard rôti à la crème de cèpes

Ou

Suprême de pintade aux écrevisses ou crème de Girolles

Ou

Noix de Joints de Porc confites, sauce Bordelaise

Ou

Pavé de Veau sauce Trompettes (supplément 2€)

Ou

Magret de canard au miel d'acacias

ESPACE

LE FAUBOURG

Garnitures

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

“ Possibilité de remplacer l'entrée par un assortiment de fromage

Dessert

Baba au Rhum

Ou

Charlotte aux Poires sur chocolat Chaud

Ou

Feuillantine au chocolat

Ou

Panna cotta aux fruits rouges

Sont compris dans nos menus et selon le choix de vos mets

(1 bouteille pour 3 personnes)

‘Vin blanc sec Côtes de Gascogne’ ‘Vin rouge Gaillac AOC’ : Café