

# ESPACE

# LE FAUBOURG

**MENU à 110 €**

**Menu unique pour l'ensemble des invités**

## **Apéritifs**

Apéritifs servis sous forme de table d'accueil punch, sangria ou kir et amuses bouches

## **Le hors d'oeuvre**

Assiette des Capitouls

(Foie gras de canard entier, Magret séché, gésiers confits, petite salade en mesclun)

Ou

Marbré de Foie Gras au Pain d'épices

## **L'entrée**

Filet de Saumon sauce Champagne

Ou

Tartare de Saumon frais

Ou

Dos de cabillaud rôti et sa concassée de tomates aux amandes

## **Le Trou**

Trou du Faubourg à la liqueur de Pêches de Vignes

## **Le plat**

Émincé de magret de canard rôti à la crème de cèpes

Ou

Noix de joues de Porc confites, sauce Bordelaise

Ou

Magret de canard, sauce au miel d'acacias

Ou

Pavé de Veau du Quercy, sauce Trompettes (supplément 2€)

## **Garnitures**

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

# ESPACE

# LE FAUBOURG

## Fromage

Fromage de Brebis et sa Confiture de Cerises noires

## Dessert

Tiramisu au café

Ou

Charlotte aux poires sur chocolat chaud

Ou

Panna cotta aux fruits rouges

Ou

Feuillantine aux 3 chocolat sur crème anglaise

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