

# ESPACE

# LE FAUBOURG

**MENU à 89 €**

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

## **Apéritifs**

Apéritifs servis sous forme de table d'accueil

Avec soit : punch, sangria ou kir et amuses bouches (Feuilletés et Toasts maison)

## **Le hors d'oeuvre**

Assiette des Capitouls

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

Ou

Tartare de Saumon frais

Ou

Marbré de Foie Gras au Pain d'épices

Ou

Dos de cabillaud rôti et sa concassée de tomates aux amandes

## **Le plat**

Émincé de magret de canard rôti à la crème de cépes

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€)

Ou

Suprême de Pintade, sauce aux Citrons confits

## **Garnitures**

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

## **Dessert**

Tiramisu au café

Ou

Charlotte aux poires sur chocolat chaud

Ou

Panna cotta aux fruits rouges

Ou

Feuillantine au chocolat sur crème anglaise

**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**