

ESPACE

LE FAUBOURG

MENU à 105 €

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

Fromage

Fromage de Brebis et sa Confiture de Cerises noires

— ESPACE —

LE FAUBOURG

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 A.O.C. * Café**