

Important : le choix du menu (unique pour le groupe) doit nous être communiqué en même temps que le retour de votre contrat signé. Dans le cas contraire, le choix sera fait par notre chef cuisinier.

Apéritif Méthode Gaillacoise

Trilogie de foie gras (Foie mi-cuit, poêlé, cru au sel)

ou

Nage de noix de Saint Jacques safranée

Filet de Saint Pierre à l'orange et sa garniture du moment

ou

Magret de canard au poivre vert et sa garniture du moment

Profiteroles sauce chocolat et crème chantilly

ou

Gaspacho de fruits rouges, glace vanille et pain d'épices

Vin Rouge :

Domaine Roumagnac

Cuvée « ô Grand R » AOC Fronton

Vin Blanc :

Château Le Bouïs, Vin du Pays D'Oc, cuvée « Route Bleue »

Eaux :

Vittel et San Pellegrino

Café

Option fromage du moment :

2.50 € TTC

