

« COMIDA ORIÓN »

Importante: nos comunicará la elección del menú (único para el grupo) junto con su contrato firmado. En caso contrario, nuestro chef cocinero es quien elegirá.

Tarrina de pato, ciruelas pasas al vino de Gaillac

○

Cazoleta de Mejillones

○

Crumble de hortalizas crujientes en verrine

—————

Confit de pato, lentejas verdes del Gers

○

Salchicha de Toulouse, patatas machacadas

○

Filete de abadejo receta de Dieppe y arroz Basmati

—————

Tarta fina de manzana y su bola de helado vainilla

○

Carpacho de piña y su bola de sorbete de lima

○

Pana Cotta de frutos rojos

—————

Agua mineral

Vino tinto y blanco:

Domaine de Croix des Marchands AOC Gaillac

—————

Café

Opción Aperitivo:

« Escalofrío de otoño »

(Vino dulce de côtes de Gascogne, Domaine Guillaman):

3,00 € (impuestos incluidos)

Opción queso de temporada:

2,50 € (impuestos incluidos)