

Merci de bien vouloir sélectionner, 1 entrée, 1 plat et 1 dessert uniques (pas de choix multiples) pour tous les membres de votre groupe et de nous le retourner en même temps que le contrat signé.

Formule « ANDROMEDE »



Tartare de saumon et ses tagliatelles de concombre

ou

Salade de chèvre chaud au miel

ou

Foie gras de canard maison, chutney de cerises noires

Carré de porc au miel, écrasé de pommes de terre, tomates provençales

ou

Suprême de pintade aux senteurs des bois, pommes grenailles, légumes du moment

ou

Pavé de cabillaud à l'estragon, riz basmati, légumes du moment

Tiramisu au café arabica

ou

Croustade paysanne aux poires et sa sauce caramel

ou

Fondant au chocolat et sa crème anglaise

Vin Rouge :

Domaine Roumagnac, cuvée « Authentique » AOC Fronton

Vin Blanc :

Domaine de la Croix des Marchands AOC Gaillac

Eau :

Vittel

Café

Option Apéritif :

« Frisson d'automne »

(vin doux des côtes de Gascogne, Domaine Guillaman) :

3.00 € TTC

Option fromage du moment :

2.50 € TTC

