



Menu « Beaucoup »

Les Entrées au choix :

- * Rosace de Saumon Label Rouge Ecosse Fumé Maison, Vinaigrette au Jus de Viande, Salade d'Herbes Fraîche.
- * Foie Gras du Sud-Ouest Mi-Cuit Maison, Brioche Toastée.
- * Œuf de Chez Fred à La Gardiole, Emulsion de Moutarde de Meaux, Copeaux de Vieux Rodez, Mouillette.

Les Plats au Choix :

- * Filet de Daurade Royale à la Vapeur, Nage de Coquillages.
- * Quasi de Veau Label Rouge Cuit à Basse Température, Gratin Dauphinois, Jus de Viande.
- * Rouelle de Suprême de Pintade Comme une Saltimbocca.

Les Desserts au Choix :

- * Tarte au Citron sur un Sablé Breton à l'Huile d'Olive, Sorbet Citron.
- * Poire Pochée aux Epices, Crème Glacée Vanille.
- * Baba au Rhum Comme Il se Doit.
- * La Pièce Montée 3 choux par personne (+ 4 € par personne).

Fromage : supplément de 4 € par personne

1 bouteille de vin pour 4 personnes (Cellier Val des Pins à Assas)

1 bouteille d'eau pour 4 personnes (plate ou pétillante)

Café

79 € par personne tout compris



Menu « A La Folie »

Les Entrées au choix :

* Cœur de Saumon Label Rouge Croustillant, Déclinaison autour de L'Orange.

* Foie Gras Poêlé en Raviole, Crémeux de Champignons.

* Faux Filet de Veau Label Rouge d'Aveyron et du Ségala Fumé au Bos de Hêtre, Huile de Noisette, Copeaux de Vieux Rodez.

Les Plats au Choix :

* Filet de Maigre à La Plancha, Emulsion Acidulée.

* Filet Mignon de Cochon des Montagnes, Jus de Viande.

* Filet de Canette Sud-Ouest, Jus « Aigre Douce ».

Les Desserts au Choix :

* Entremet aux Fruits de Saison, Crème Glacée en Accord Parfait.

* Milles Feuilles de L'époque.

* Le Paris Brest.

* La Pièce Montée 3 choux par personnes (+ 4 € par personne).

Fromage : supplément de 4 € par personne

1 bouteille de vin pour 4 personnes (Domaine Haut Courchamp à Saint Christol)

1 bouteille d'eau pour 4 personnes (plate ou pétillante)

Café

89 € par personne tout compris



Menu « Passionnément »

Les Entrées au choix :

- * Duo de Foie Gras, Le Mi-Cuit en Croûte de Cazette, Le Poêlé en Nage.
- * Gambas Croustillantes, Coulis de Péquillos.
- * Brochette de Caille, Risotto Crémeux au Cébettes, Jus Légèrement Acidulé.

Les Plats au Choix :

- * Filet de Bœuf d'Aubrac Lardé au Lard de Colonatta.
- * Dodine de Lotte au Chorizo.
- * Souris d'Agneau de L'Aveyron confite, Senteurs des Garrigues.

Le Fromage :

- * Assiette de 3 Fromages (Vache, Chèvre, Brebis) Confiture de Cerises.

Les Desserts au Choix :

- * Royale Chocolat, Sorbet Chocolat.
- * Omelette Norvégienne.
- * Pavlova aux Fruits de Saison.
- * La Pièce Montée 3 choux par personne (+ 4 € par personne).

1 bouteille de vin pour 4 personnes (Domaine Haut Courchamp à Saint Christol)

1 bouteille d'eau pour 4 personnes (plate ou pétillante)

Café

99 € par personne tout compris



Le Vin d'Honneur (durée 1h30)

Compris dans les Menus :

Menu « Un Peu » : 6 pièces apéritives et 1 animation.

Menu « A La Folie » : 9 pièces apéritives et 1 animation.

Menu « Passionnément » 11 pièces apéritives et 2 animations.

Pièce supplémentaire : + 2 € par personne.

Animation supplémentaire : + 4 € par personne.

Les Animations :

Découpe de saumon fumé par nos soins, blinis à l'encre de seiche.

Découpe de saumon gravlax à l'aneth, pain Suédois.

Brochette de Magret de Canard IGP Sud-Ouest à la plancha.

Foie Gras poêlé, bouillon Thaï.

Huitres de Bouzigues, 2/pers (+ 1,50 € l'huitre supplémentaire)

Brochette de Gambas au basilic.

Seiche en Persillade.

Découpe de Jambon sec de pays sur toast pain de campagne.

Les Boissons :

Pastis, Martini, Kir, Whisky, Gin.

Jus de Fruits, Sodas, eau plate et pétillante.

Pompe à bière : 120 € TTC le fût de 30 Litres (mise à disposition de la pompe à bière)