



MENU DE SAISON

GROUPE Janvier février

Entrées

- Salade de lentilles du Fieu, truite gravlax, pickles de pleurotes de Quins
- Assiette de charcuteries maison (friton, pâté, jambonneau, saucisse Serin)
- Salade d'endive, œuf poché, noix, vinaigrette au bleu, brunoise de jambon

Plats

- Veau du Ségala rôti, crémeux de carotte, flan de choux fleur
 - Rôti de bœuf, sauce Marcillac, légumes du marché
- Duo de poissons, sauce vierge, légumes d'hiver, gratin de pomme de terre

Accompagnement viande

- Truffade au plat
- Aligot au plat

Tarifs ;
26 €/pers sans le fromage
30 €/pers avec le fromage

Fromages

- Assiette de fromages de nos producteurs

Desserts

- Entremets chocolat Valrhona
- Croustade aux pommes, glace maison
- Galette des rois à la frangipane

Option :
3 € forfait vin (Cote du Tarn en pichet) + café
Forfait vin bouteille + café 4€
Kir 2,50 €

Ces tarifs sont valables pour le même repas servi à tout le groupe afin de faciliter le déroulement du repas.

Les produits utilisés sont exclusivement des produits frais provenant de producteurs locaux. L'ensemble des plats sont fait maison, y compris la charcuterie et les glaces

Merci de confirmer 3 jours avant la prestation le nombre de personnes. En cas de défection le jour de la prestation, le nombre de personnes prévu au devis sera facturé