

# ESPACE

# LE FAUBOURG

**MENU à 110 €**

**Menu unique pour l'ensemble des invités**

## **Apéritifs**

Apéritifs servis sous forme de table d'accueil

Avec soit : punch sangria maison ou kir et amuses bouches (Feuilletés et Toasts maison)

## **Le hors d'oeuvre**

Assiette des Capitouls

(Foie gras de canard entier, Magret séché, gésiers confits, petite salade en mesclun)

Ou

Marbré de Foie Gras au Pain d'épices

## **L'entrée**

Tartare de Saumon frais

Ou

Dos de cabillaud rôti et sa concassée de tomates aux amandes

## **Le plat**

Émincé de magret de canard rôti à la crème de cépes

Ou

Noix de joues de Porc confites, sauce Bordelaise

Ou

Magret de canard, sauce au miel d'acacias

Ou

Pavé de Veau du Quercy, sauce Trompettes (supplément 2€)

Ou

Suprême de Pintade, sauce aux Citrons confits

## **Garnitures**

Tous nos plats sont garnis de légumes préparés au gré des saisons

— ESPACE —

# LE FAUBOURG

**Dessert**

Tiramisu au café

Ou

Charlotte aux poires sur chocolat chaud

Ou

Panna cotta aux fruits rouges

Ou

Feuillantine au chocolat sur crème anglaise

**Sont compris dans nos menus et selon le choix de vos mets  
(1 bouteille pour 3 personnes)**

**\* Vin blanc sec Côtes de Gascogne \* Vin rouge Gaillac AOC \* Café**