

# MENU BAPTEME 2012



## Menu n° 2 à 38 euros TTC

Mise en bouche

☞ ☞ ☞

Escalope de Foie Gras frais de Canard poêlée et tatin caramélisée

☞ ☞ ☞

Ventre de canette rôtie, poivre gris crémé

☞ ☞ ☞

Légumes de saison

☞ ☞ ☞

Fromages d'Aveyron

☞ ☞ ☞

Duo de fondants tièdes et coulants au chocolat noir et blanc

☞ ☞ ☞

Rocher de choux

☞ ☞ ☞

Café

## Menu n° 3 à 40 euros TTC

Mise en bouche

☞ ☞ ☞

Noix de Saint Jacques rôties, Espuma aux cèpes et risotto crémeux

☞ ☞ ☞

Grenadin de Veau SEGALA façon Rossini

☞ ☞ ☞

Légumes saison

☞ ☞ ☞

Fromages d'Aveyron

☞ ☞ ☞

Meringue glacée aux agrumes

☞ ☞ ☞

Rocher de choux

☞ ☞ ☞

Café

## Menu n° 4 à 50 euros TTC

Gourmandin de foie gras de canard mi cuit et chutney de fruits

☒☒☒

Pavé de loup rôti et sabayon au champagne

☒☒☒

Duo de veau et bœuf d'Aveyron

Jus de cuisson au lard

☒☒☒

Légumes saison

☒☒☒

Fromages Aveyron

☒☒☒

Assiette fraîcheur, Fruits de saison et sorbets

☒☒☒

Rocher de Choux

☒☒☒

Café

- Menu enfant à partir de 13 euros
- Possibilité forfait boissons à 10 euros incluant
  - Apéritif Maison « LE SOFERINO »
  - Vin blanc et vin rouge du Languedoc
    - Eau de badoit

## Menu n° 1 à 40 euros TTC

### Vins compris

Mise en bouche

☒☒☒

Filets de rougets rôtis, Tarte fine catalane, Quenelle de tartare de saumon

☒☒☒

Aiguillettes d'ailou de bœuf, lie de mansoi aux échalotes

☒☒☒

Légumes saison

☒☒☒

Fromages d'Aveyron

☒☒☒

Royal aux 3 chocolats de baptême

☒☒☒

Café

- GAILLAC BLANC SEC
- GAILLAC ROUGE