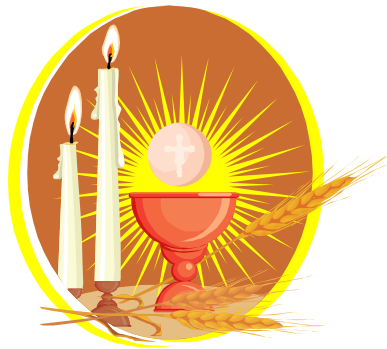


Menus Communion "2010"



Menu n° 1 à 35 euros TTC

Mise en bouche

Déclinaison autour du saumon (pavé mariné, carpaccio à l'échalote, tartare à la poire)

Filet de cannette rôti, tatin à la pêche

Fondant au Laguiole

Fromages d'Aveyron

Soufflé glacé aux fruits rouges

Café

Rocher de Choux

FORFAIT VINS 5 € ttc

- Domaine TARIQUET blanc
- CAHORS ROUGE

Menu n° 2 à 38 euros TTC

Mise en bouche

Escalope de Foie Gras frais de Canard poêlée et crumble aux fruits rouges

Rosace de veau « Ségala » aux morilles

Galette de pommes de terre aux cèpes et pascadou

Fromages d'Aveyron

Duo de fondants chocolat coulant, noir et blanc

Café

Rocher de choux

FORFAIT VINS 8 € ttc

- Bordeaux LOUPIAC moelleux
- Bordeaux GRAVES rouge,

Menu n° 3 à 43 euros TTC

Mise en bouche
▣▣▣
Trilogie de foie gras
(Gourmandin mi-cuit, escalope poêlée, foie cru mariné)
▣▣▣
Côte de veau et côte de bœuf, en duo
▣▣▣
Pommes au four à la tomme, cordon de champignons des bois
▣▣▣
Fromages d'Aveyron
▣▣▣
Assiette « les délices de Fontanges »
▣▣▣
Café
▣▣▣
Rocher de choux

FORFAIT VINS 8 € ttc

- Gaillac doux Muscadelle
- Cotes du Rhône rouge

Nous pouvons également vous proposer, pour un plus grand appétit,
D'ajouter à ces menus, entre l'entrée et la viande, le service d'un plat de poisson
Et d'un granité au marc de Pays, supplément **10 €**

Menu enfant n°1 à 11.5 € TTC

Salade aveyronnaise
Aiguillettes de veau, jus de cuisson
Gratin de pâtes
Crèmeux au miel
Jus de fruits

Menu enfant n°2 à 15 € TTC

Gourmandin de foie gras
Rosace de boeuf
Grosses frites
Royal aux 3 chocolats
Jus de fruits