

MENUS
BAPTEME
2018-2019



Menu n° 2 à 38 € 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 € TTC

Mise en bouche

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

Pavé en Grenadin de Veau d'Aveyron, du SEGALA façon Rossini

Légumes saison

Fromages d'Aveyron

Meringue glacée aux agrumes

Rocher de choux

Café

Menu n° 4 à 50 € 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 (origine FRANCE)

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 €

- Possibilité forfait boissons à 10 € incluant
 - Apéritif Maison « LE SOFERINO »
 - Vin blanc et vin rouge du Languedoc
 - Eau de Badoit

Menu n° 1 à 40 € TTC

Vins compris

Mise en bouche

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

Aiguillettes d'ailloy de bœuf (origine FRANCE) lie de mansoi aux échalotes

Légumes saison

Fromages d'Aveyron

Royal aux 3 chocolats de baptême

Café

- GAILLAC BLANC SEC
- GAILLAC ROUGE