

MENU FETE DES RESTAURATEURS et des vins de Tarn et Garonne

14 OCTOBRE 2016

Le potimarron et la courge

en velouté crémeux et œuf mollet frit, émulsion d'ail de Lomagne

* * * * *

le foie gras de canard

braisé aux chasselas de Moissac

* * * * *

La poitrine de cochon

cuite en basse température puis gratinée, une moungétado

* * * * *

Le fromage

cabecou de la ferme de Guillounet à Caussade

* * * * *

Les pruneaux de chez Cabos

sur un financier au chocolat ,glace pruneaux armagnac

Menu à 45€ (apéritif et vin de Tarn et Garonne compris)