

Menu spécial fête de l'association des restaurateurs et des
vins de Tarn et Garonne

40€ ttc(apéritif, vins compris)

L'amuse bouche.....

Le foie gras de canard (maison du terroir)

poêle aux chasselas , miel des ruchers de Laeticia et gingembre

les escargots du clos Jouan Lagarde

en coquille de conchiglie et ail des ours, duxelles de champignons et émulsion de truffes
mésantériques

Le carré de cochon 82

cuit en basse température ,sauce charcutière

Le fromage

Cabecous de chèvre,(ferme de Guillonnet à Caussade) et tome vieille du Ramier

les kiwis (Kothé sas)

en croquant caramel miroir kiwis et crème fouettée au thé matcha

Le repas sera accompagné et animé par les vignerons de st Sardos