



## Menu « Repas de famille »

### Apéritif

2 toasts chauds variés, 1 tourtou de rillettes, 1 blinis saumon fumé, 1 tartine basque jambon de Bayonne fromage de brebis

-

**Potage** (supplément 2 euros), au choix selon saison :

Crème de légumes ou asperges

ou Cresson

ou Potiron

-

### Entrée

Salade des Garennes du Gour (gésiers, foie gras, châtaignes, lardons, magret fumé, noix)

Ou

Terrine de foie gras maison, compotée d'oignons rouges à la grenadine, pain multifruits

Ou

Millefeuilles de foie gras de canard au pain d'épices et pistaches, compotée de figes

Ou

Papillote de Ris de Veau sauce financière

Ou

Foie gras de canard poêlé pommes fondantes à la cannelle (supplément 2 euros)

Ou

Quenelle de volaille aux morilles, rosace de foie gras, crumble de parmesan, shitaké

Ou

Croustillant de gambas aux petits légumes et basilic, jeunes pousses au balsamique et curry (Garennes uniquement)

Ou

Brochette de gambas sauce vierge

Ou

Dos de cabillaud sur son lit de fondue de poireaux au curcuma et crémeux de moules

Ou

Risotto de fruits de mer, St Jacques poêlée émulsion Océane

**Sorbet au choix (supplément 1,70 euros)**

*Poire, mirabelle, pomme verte ou citron*

-

## Menu « Repas de famille »

### Viande garnie

Tournedos sauce Périgueux

Ou

Tournedos Rossini sauce Périgueux (supplément 3 euros)

Ou

Faux-filet sauce champignons

Ou

Grenadin de veau sauce morilles

Ou

Tournedos de magret de canard au foie gras sauce Périgueux

Ou

Magret de canard au poivre vert ou aux figes

Ou

Confit de canard du Sud-Ouest pommes Sarladaises et cèpes

Ou

Suprême de pintadeau aux cèpes et foie gras

### Nos viandes sont accompagnées de 3 légumes de saison

-

### Fromage accompagné d'une petite salade fraîcheur

Trio de fromages

Ou

Feuilleté de cabécou chaud au miel

Ou

Toast de cantal chaud sur pain de campagne

Ou

Reblochon rôti



## Menu « Repas de famille »

### Dessert

Gâteau d'anniversaire au choix :

Fraisier

Framboisier

Forêt noire

Pavé deux chocolats

Autre sur demande

Ou

Assiette gourmande

Ou

Carpaccio d'ananas sirop de Malibu et fruits frais

Ou

Profiteroles à la vanille sauce chocolat chaud

Ou

Pièce montée 3 choux et nougatine (supplément 5,50 euros)

-

### Café

Le service, la vaisselle et le nappage en tissu sont compris.

**Tarifs :** (tous nos tarifs s'entendent TTC et par personne)

**34 euros** aux salles des Garennes

**36 euros** dans une salle à votre convenance (service jusqu'à 17H00 pour les repas

du midi, et jusqu'à 1 H00 pour les repas du soir.

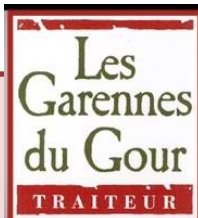
Un supplément de 40 euros TTC/serveur sera appliqué.)

### Menu enfant (-10 ans)

Nuggets de poulet – churros de pomme de terre

Eclair au chocolat ou framboisier

**Tarif :** 12 euros



## Menu « Repas de famille »

### Les vins

Avec vins fournis par nos soins :

### Les vins

Rosé Bordeaux Clairet ou ou château Le faure Bordeaux Blanc et Bordeaux rouge  
Château La Juncasse

**Tarif : 6 euros en supplément par personne**

Nous ne facturons pas de droit de bouchon si vous fournissez vos vins.

### Proposition des vins supérieurs à la bouteille : prix TTC Rosé :

Uby rosé, côtes de Gascogne 10,50 euros la bouteille  
Château Montaud AOC côtes de Provence 12,00 euros la bouteille

### Blanc moelleux :

Uby blanc moelleux Côtes de Gascogne 10 euros la bouteille  
Monbazillac Château Terremal 16 euros la bouteille

### Blanc sec :

Uby blanc sec Côtes de Gascogne 10 euros la bouteille  
Tariquet blanc sec Côtes de Gascogne 10 euros la bouteille

### Rouge :

Montagne Saint-Emilion 14 euros la bouteille  
Costières de Nîmes Château Mourgues du Grès 13 euros la bouteille  
Lubéron la Ciboise Chapoutier 11 euros la bouteille

### Location de salles aux Garennes du Gour

Petite salle : 100 euros, Grande salle : 180 euros

Les deux salles : 250 euros

Mise à disposition et service jusqu'à 18 H00 pour les repas du midi, et  
jusqu'à 2 H00 pour les repas du soir.

### Extension de la mise à disposition :

Soir : supplément de 60 euros pour aller jusqu'à 5 heures

Un supplément de 40 euros TTC/serveur sera appliqué

Nous vous proposons une coupe de champagne à 7 euros pour accompagner votre  
dessert.