

## Menu « Repas de famille »

### Pièces cocktail apéritif

1 tourtous aux rillettes d'oie

1 verrine tartare de saumon, mousseline de petit pois et sa chantilly salée

1 sandwich club aux rillettes de poulet, curry et tomate confite

1 fajitas de légumes

1 magret de canard fumé, compôtée de figue sur sablé au piment d'Espelette

-

**Potage** (supplément 2 euros/p.)

Crème de légumes ou asperges

ou Cresson

ou Potiron

-

### Entrée

Terrine de foie gras maison, chutney de mangue, pain multifruits

Ou

Croustade de Ris de Veau sauce financière

Ou

Aumonière de gambas sur légumes croquants sauce fenouil

Ou

Brochette de St-Jacques et gambas sauce vierge

Ou

Marmite des îles (crevettes, cabillaud, ananas, curry, lait de coco)

--

***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

Fondant de veau sauce aux morilles ou jus d'Arabica

Ou

Tournedos de magret de canard au foie gras sauce Périgueux

Ou

Magret de canard sauce aux noix ou aux figues

Ou

Fondant de poulet farci aux cèpes

*Bavarois de patate douce aux courgettes*

*Tomate grappée dorée au balsamique*

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

-

### Fromage accompagné d'une petite salade fraîcheur

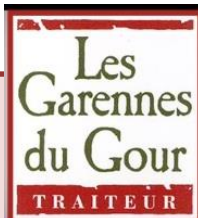
Trio de fromages

Ou

Feuilleté de cabécou chaud au miel

Ou

Toast de cantal chaud sur pain de campagne



## Menu « Repas de famille »

### Dessert

Gâteau au choix :

Fraisier

Framboisier

Forêt noire

Pavé deux chocolats

Enchanteur (Biscuit fin chocolat, mousse au chocolat, gelée de framboises, crème brûlée, glaçage chocolat)

Dacquoise Mangue romarin

Entremet des îles (Pina colada)

Millefeuille revisité (vanille fruits rouges ou châtaignes selon la saison)

Autre sur demande

Suggestion. : Pièce montée 3 choux et nougatine (supplément 6 euros)

-

### Café

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

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

**35 euros** aux salles des Garennes (location de la salle à ajouter)

**37 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.)

Boissons fournies par vos soins, servies sans droit de bouchon.

--

### Menu enfant (-10 ans)

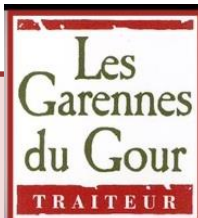
Nuggets de poulet – churros de pomme de terre

Ou

Burger de rosties de pommes de terre, steack haché, tomate

Eclair au chocolat ou framboisier

**Tarif** : 13 euros



## **Menu « Repas de famille »**

**Quelques suggestions ....**

**Les vins**

Avec vins fournis par nos soins :

**Les vins**

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

**Tarif : 7 euros en supplément par personne**

-

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

Uby rosé, côtes de Gascogne 12 euros la bouteille  
Château Montaud AOC côtes de Provence 13,50 euros la bouteille

**Blanc moelleux :**

Uby blanc moelleux Côtes de Gascogne 12 euros la bouteille  
Monbazillac Château Terremal 17 euros la bouteille

**Blanc sec :**

Uby blanc sec Côtes de Gascogne 11 euros la bouteille  
Tariquet blanc sec Côtes de Gascogne 12 euros la bouteille

**Rouge :**

Montagne Saint-Emilion 16 euros la bouteille  
Costières de Nîmes Château Mourgues du Grès 14 euros la bouteille  
Lubéron la Ciboise Chapoutier 12 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 8 euros pour accompagner votre dessert.*