



## Menu mariage - Terres du Tarn

### Entrées

La tarte fine aux tomates confites

Brochette de gambas grillées à la crème de pastis et noix de pétoncles, bouquet de salade de saison

OU

La salade estivale rustique de « dame landaise »

Magret de canard fourré au foie gras, cou de canard farci, filet de canard séché, géliers tièdes confits, pleurotes, cerneaux de noix)

OU

Le presse-pommes de légumes confits, mascarpone, basilic

Et gambas rôties, bouquet de salade au vinaigre balsamique

\*\*\*\*

### Plats

La pièce de faux-filet de bœuf en rôti

Sauce moutarde « maison », écrasée de pomme à l'huile d'olive, légumes croquants, tomate confite

OU

La pièce de gigot d'agneau en croustade provençale,

Fondant de courgette, pomme crues et oignon doux, tomate provençale

OU

Le magret de canard rôti sur sa peau

Sauce poivre et raisins « maison », mille-feuille de pommes truffées, tomate confite, endive braisée

\*\*\*\*

## Fromage

La sélection de fromages sur plateau

\*\*\*\*

## Dessert

L'entremet glace et son coulis de fruits rouges

La pièce montée de choux des mariés

\*\*\*\*

## Café

\*Options et compléments d'infos à définir