

# Menus traditionnels 2019

## Menu

**IMPORTANT : pour l'ensemble du groupe, merci d'effectuer :  
1 choix d'entrée + 1 choix de plat + 1 choix de dessert**

Terrine figues et Monbazillac

Ou

Feuilleté de Gésiers de canard

Ou

Rocamadour tiède à la poitrine fumée

...

Garbure aux deux confits

ou

Jarretton de porc noir, miel et écrasé de pommes de terre

ou

Confit de canard aux pleurotes

...

Tarte aux noix

ou

Profiteroles

ou

Nougat glacé

---

Compris :

- ¼ de vin
- 1 Café

En supplément :

- Apéritif : 2€ / personne
- Eau minérale : 1€/personne
- Fromage : 1€/personne