

## Menu "Le Tilleul" 32 €

15 PERSONNES MINIMUM

### L'entrée

Assiette de Jambon serrano 12 mois d'affinage

*Et son pan con tomate*

Ou

Tartare de tomates, burrata crémeuse

*Et son pain toasté*



### Le plat

Confit de canard du Sud Ouest

*Et ses pommes de terre au four, légumes de saison*

Ou

Poisson du Jour, sauce de la Cheffe

*Riz aux petits légumes de saison*



### Le dessert

Soupe de fruits de saison

*Et sa boule de glace au yaourt*

Ou

Banoffee Maison



### Le vin

Cellier des Demoiselles- Languedoc

Chardonnay et Carignan

Gris blanc Gérard Bertrand

(1 bouteille pour 4)



# LA PERGOLA

*L'authenticité et l'amour du Sud Ouest*

## Menu

"La Brique Rose" **42 €**

15 PERSONNES MINIMUM

### L'entrée

Les fèves au chorizo Ibérique

*By Thomas*

Ou

Tartare de Thon

*Vinaigrette Mangue-Passion*

---

### Le plat

Pavé de Veau de l'Aveyron cuit à basse température

*Purée de pommes de terre au four,*

*Poêlée de champignons et sauce de la Cheffe*

Ou

Petite Seiche grillée

*Persillade et petits légumes de saison*

---

### Le dessert

Ananas rôti

*Crumble et Chantilly*

Ou

Tarte au citron meringuée

---

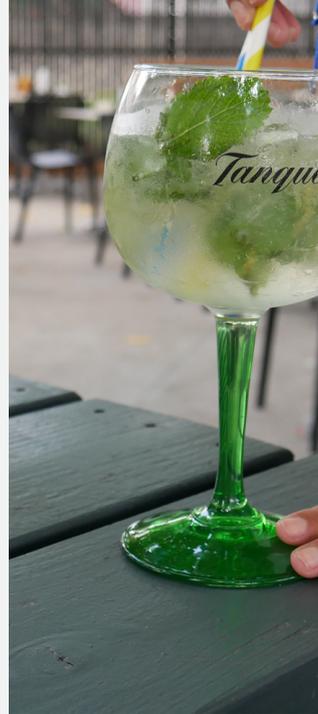
### Le vin

Cellier des Demoiselles- Languedoc

Chardonnay et Carignan

Gris blanc Gérard Bertrand

(1 bouteille pour 4)



*L'authenticité et l'amour du Sud Ouest*

## Cocktail

### "La Coulée Verte" 32 €

15 PERSONNES MINIMUM

#### Le froid

Planche de Charcuterie de Région

*Rillettes d'Oie, Jambon Serrano 12 mois, Rosette, Chorizo Ibérique, pâté en croute et condiments*

\*\*\*

#### Bar à tartinables

*Caviar d'aubergines, houmous, tartare de tomates et tapenades*

\*\*\*

#### Rillettes de Thon

*et pains tranchés grillés*



#### Le chaud

Croquetas au Jambon Ibérique (2/pers)

\*\*\*

Mini Croque Monsieur (1/pers)

\*\*\*

Frites croustillantes Maison à piquer



#### Les gourmandises

Assortiment de mignardises (2/pers)



#### Le vin

Cellier des Demoiselles- Languedoc

Chardonnay et Carignan

Gris blanc Gérard Bertrand

(1 bouteille pour 4)



*L'authenticité et l'amour du Sud Ouest*

## Cocktail "L'Epicurien"

**42 €**

15 PERSONNES MINIMUM

Le froid

Planche de Charcuterie de Région

*Rillettes d'Oie, Jambon Serrano 12 mois, Rosette,  
Chorizo Ibérique, pâté en croute et condiments*

\*\*\*

Dips de Légumes croquants

*Assortiment de 3 sauces maison*

\*\*\*

Saumon façon Gravlax

*Crème légère, condiments et blinis*



Le chaud

Croquetas au Jambon Ibérique (2/pers)

Mini Croque Monsieur (1/pers)

Tenders de Poulet (1/pers)

Saucisse de Toulouse à piquer

Frites croustillantes Maison à piquer



Les gourmandises

Assortiment de mignardises (2/pers)



Les boissons

Planteur Pergo ou Bière Pression (1/pers)

\*\*\*

Cellier des Demoiselles- Languedoc Chardonnay et  
Carignan

Gris blanc Gérard Bertrand

(1 bouteille pour 4)



*L'authenticité et l'amour du Sud Ouest*

## Cocktail "L'afterwork"

**22 €**

15 PERSONNES MINIMUM

### Le froid

Planche de Charcuterie de Région

*Rillettes d'Oie, Jambon Serrano 12 mois, Rosette,  
Chorizo Ibérique, pâté en croute et condiments*

\*\*\*

Bar à tartinables

*Caviar d'aubergines, houmous, tartare de tomates et  
tapenades*

\*\*\*

Rillettes de Thon

*et pains tranchés grillés*



### Les boissons

Planteur Pergo ou Bière Pression (1/pers)

\*\*\*

Cellier des Demoiselles- Languedoc Chardonnay et  
Carignan

Gris blanc Gérard Bertrand  
(1 bouteille pour 4)

