

Journées gourmandes de Pâques

Escargolade - Anthony Magnol

Escargots à la Persillade
différentes tailles

À partir
de 10€

La Ferme de Lalisse

Assortiment de fromages et charcuterie
Plateau à partager

6€
20€

Ep Les Gourmands

Omelette à l'Ail et Echalotte Noir(e) / Cèpes / Fromage

A partir
de 7€

Les Délices de Cantegrel

Omelette à la Truffe
Tagliatelles à la Truffe
Crêpes sucrées

10€
10€
A partir
de 2.50€

Les Délices de la Thèze

Glaces artisanales

A partir
de 3€

Vins & Bières

Au verre ou à la bouteille, prix sur stand

Domaine de Laubesse, Armagnac et Floc de Gascogne
Château Puynormond, Montagne Saint-Émilion - Rouge
Domaine La Camba Tòrta, Vins de Gaillac - Rouge, Blanc, Rosé
Soleimiel, Bière aux épices brassée par Joël

Ferme de Souleilles

Tapas de Souleilles

Foie Gras au sel, terrine Taulejada, magret séché et rillettes de Canard

5€

Assiette de Foie Gras

Foie Gras mi-cuit, délice de coings, salade, pain.

9.90€

Assiette Gourmande

Foie Gras mi-cuit, terrine Taulejada, magret séché, grattons, toast à la crème de Foie Gras, salade, pain.

12.90€

Grillades à la plancha (au choix) :

Cuisse confite de Canard

Tournedos de Magret

Aiguillettes de Canard (3 par assiette)

Saucisses de Canard (2 par assiette)

8.50€

Frites à la graisse de Canard

2.50€

Pommes de Terre Sarladaises (persillade et cèpes)

3.50€

Menu Enfant (1 Saucisse de Canard + des frites)

6€

A déguster aussi

Soleimiel : Pain d'épices & Miel

La Ferme des 3 Soleils : Gourmandises aux noix, noisettes & amandes

Les tourtières aux pommes de Gisèle et Daniel

Les vergers de Touticaut : Pruneaux, confitures, fruits secs

Au pain des champs : Pain & viennoiseries

Safran-chir : spécialités au safran bio

Ep les Gourmands : pop-corn caramel beurre salé / ail noir

Terra Salis : Limonade Saunière et Jus de Tomate-Céleri