

# Menu Journées Gourmandes Pâques

## La Ferme du Mail

Escargots à la Persillades - un bol d'environ 2 douzaines	10€
Pâté d'escargots - 130g	5€

## Les Biquettes de Broucelle

Assortiment de fromages et charcuterie	7€
--	----

## Ep Les Gourmands

Omelette à l'Ail Noir	A partir de 6.50€
-----------------------	-------------------

## Les Délices de Cantegrel

Omelette à la Truffe	10€
Tagliatelles à la Truffe	10€
Crêpes sucrées	A partir de 2.50€

## La Rose Givrée

Glaces artisanales fabriquées par Lydia	A partir de 3€
Gaufres maison	

## 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

Assiette de Foie Gras	9.90€
-----------------------	-------

Foie Gras mi-cuit, confiture de figues, salade, pain.

Assiette Gourmande	12.90€
--------------------	--------

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

Grillades à la plancha (au choix) :	8.50€
-------------------------------------	-------

Cuisse confite de Canard

Tournedos de Magret

Aiguillettes de Canard ( 3 par assiette )

Saucisses de Canard ( 2 par assiette )

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 Touticaud : Pruneaux, confitures, fruits secs

Au pain des champs : Pain & viennoiseries

Ferme Basatrumil : Produits à base de châtaignes et marrons

Safran-chir : spécialités au safran bio