

Menu Du Cheval Blanc

34€ /pers (dès 30 personnes)



La Garbure de saison
ENTRÉE
1 Entrée au choix La terrine de canard au foie gras et la salade de saison Tartine de Chèvre frais aux herbes du jardin, cromesquis de porc Cocktail de crevettes à l'avocat
PLAT
1 Plat au choix Jambon de la ferme voisine cuit à la broche La belle basse-côte de bœuf du Lot-et-Garonne à la braise, échalotes confites Le beau poulet de la ferme voisine cuit à la broche Gigot d'agneau du pays à la cheminée, jus de romarin
DESSERT
1 Dessert au choix Pavlova aux fruits de saison, coulis de fraise au safran Crème brûlée au safran du domaine Profiterole, glace vanille, sauce chocolat chaud, noisettes grillées Flan parisien au safran
PETITS PLUS (sur demande en supplément)
<ul style="list-style-type: none">❖ Assiette de fromages 6.00€ /pers Chèvre, Brebis et Vache, salade et fruits de saison (Possible à la place du dessert) ❖ En remplacement du dessert du menu, nous pouvons réaliser un dessert personnalisé pour votre évènement : 4.00€ /pers

Tous nos plats sont servis avec un accompagnement de saison

Menu de l'Auberge

45€/pers (dès 30 personnes)



La Garbure de saison
ENTRÉE
1 Entrée au choix Fricandeau de canard au foie gras de canard sur lit d'haricots coco, sauce vierge parfumée aux herbes fraîches Truite du Ciron en gravlax Salade Agenaise, foie gras, magret séché, lard de la ferme
PLAT
1 Plat au choix Canette des Arbrioux doucement rôtie à la cheminée Le petit cochon de la ferme voisine à la broche Côte de jeune bœuf grillée parfumée à la persillade Pot au feu de Galantine de poularde à l'ancienne
DESSERT
1 Dessert au choix Flan Parisien au safran du domaine Profiterole, glace vanille, sauce chocolat chaud, noisettes grillées Pavlova aux fruits de saison, coulis de fraises au safran
PETITS PLUS (sur demande en supplément)
 ❖ Assiette de fromages 6.00€ /pers Chèvre, Brebis et Vache, salade et fruits de saison (Possible à la place du dessert) ❖ En remplacement du dessert du menu, nous pouvons réaliser un dessert personnalisé pour votre évènement : 4.00€ /pers

Tous nos plats sont servis avec un accompagnement de saison

Prix du menu hors boisson
Net de taxes, service compris

Forfaits boissons (dès 30pers.)

<p>Forfait Apéritif N°1 4.50€ (12 cl) / Pers</p> <p>Kir Mûre ou cassis Bergerac sec ULMA Tirecul la Graviere</p> <p>OU</p> <p>Vin au verre Blanc demi-sec, rosé, rouge Domaine Lou Gaillot IGP Périgord</p>	<p>Forfait Apéritif N° 2 5.50€ (25 cl) / Pers</p> <p>Sangria Pommes, vin blanc ou vin rouge, cannelle, sucre, jus d'orange, citron, orange, limonade, cointreau</p> <p>OU</p> <p>Planteur Rhum 3 rivières, jus d'orange, jus d'ananas, Malibu, grenadine, sucre de canne</p> <p>OU</p> <p>Marquise Vin blanc, limonade, mousseux Dejean et fils, grand marnier, fruits</p>	<p>Forfait Apéritif N°3 10.00€ (12cl) / Pers</p> <p>Cocktail champagne Hanotin Champagne grand cru brut tradition, safran, sirop de fraises</p>	<p>Forfait Apéritif N°4 7.00€ / Pers (1 btle.75cl pour 6pers)</p> <p>Champagne Hanotin Champagne grand cru brut tradition</p>
<p>Forfait vin N°1 7.00€ / Pers (1 btle.75cl pour 3pers)</p> <p>IGP Périgord Domaine Lou Gaillot IGP Périgord Blanc, rosé, rouge</p>	<p>Forfait vin N°2 9.00€ / Pers (1 btle.75cl pour 3pers)</p> <p>Vin Blanc AOP Bergerac Ulma Tirecul la gravière</p> <p>Vin Rosé AOP Coteaux Varois en Provence Chateau de Lescarelle</p> <p>AOP Marmandais Tap D'e Perbos</p> <p>IGP Périgord Domaine du Bout du Monde</p>	<p>Forfait Vin N°3 14.00€ / Pers (1 btle.75cl pour 3pers)</p> <p>Vin Blanc AOP Monbazillac Les pins tirecul la gravière</p> <p>Vin Rosé AOP Coteaux Varois en Provence Chateau de Lescarelle</p> <p>AOP Fronton (31) Domaine de plaisance</p> <p>Vin Rouge Haut Médoc Chateau La Fleur Haut Carras</p> <p>AOP Graves Château de Teste</p>	<p>Forfait Bières Fût 180€ / Fût Mise à disposition de la tireuse, Fût de 25 litres bière Blonde artisanale de Gujan Mestras (33)</p> <p>(100 bières)</p>
<p>Forfait Soft 3.50€ (25 cl) / Pers Cocktail sans alcool Jus pomme safran, Eau gazeuse, Sirop de miel, Citron</p>		<p>Forfait Eau minérale 2.00€ /Pers Eau plate et eau gazeuse</p>	

Prix Net de taxes, service compris
« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »

Prix du menu hors boisson
Net de taxes, service compris