



Menu de La RONDE DES FOIES GRAS à Mauvezin
Du 12 au 14 Octobre 2018

«Le Terroir Gascon»

La Terrine de Foie Gras mi-cuit

Vin conseillé :

IGP Gers Côtes de Gascogne – Domaine de Pellehaut – Eté Gascon – Blanc Moelleux

**Le ½ Magret de canard, grillé au feu de bois,
Ou**

La Cuisse de Confit de Canard

Nappé de sa sauce aux éclats de pistache

Pommes charlotte &

Champignons frais du moment

Vin conseillé :

IGP Gers Côtes de Gascogne – Domaine de Pellehaut – Harmonie - Rouge

La Crème Glacée aux Pruneaux Armagnac

Ou

La Croustade Mauvezinoise et sa boule de Crème Glacée à la Vanille de Tahiti

Ou

La Salade de Fruits frais du moment

Menu Gourmet.....	39€
Menu avec Accords mets et vins / 2 verres.....	49€

Tous nos plats sont faits maison – All our dishes are hand made

Merci de nous faire part de vos demandes pour les plats végétariens et sans gluten.

Please enquire for vegetarian and gluten-free meals.

Tarifs comprenant la TVA 5,50%, 10%, et 20%. Prices including French taxes.

