

Menu du Samedi 21 Octobre 2017

Mise en appétit

*Œuf cocotte au foie gras frais de canard sur une fondue de feuilles de blettes,
Copeaux de truffes d'été (tuber aestivum) et mouillettes à la tapenade*

ou

*Le Foie Gras de Canard du Sud-Ouest cuit au torchon par nos soins,
Pain fait maison aux fruits grillé, Tartelette au confit de figues*

*Pavé de loup sur une piperade, Lard de Colonnata (IGP Italie),
Gratin de pommes agata, Jus de rôti comme une bordelaise*

ou

*La marmite camarguaise au taureau AOP de Camargue,
Cuisiné façon gardiane, En soupière lutée*

*Rocamadour fermier (chèvre, AOP du Quercy) servi chaud sur toast grillé,
Quelques feuilles de salade à l'huile d'olive de Cucuron*

*Parfait glacé à la vanille façon magnum, Crémeux aux deux chocolats,
Tuile au grué de cacao*

ou

*La traditionnelle omelette norvégienne vanille mandarine,
Flambée au Grand Marnier® cordon rouge*

Mignardises

Selon les dispositions régies par le décret N2002-1467 en date du 17.12.2002, le restaurant **Les Terrasses de Guilles** ainsi que ses fournisseurs garantissent la provenance française de toutes les viandes bovines.

Nous pouvons renseigner nos clients sur la présence d'un allergène majeur dans la recette, mais nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces d'allergènes dans l'ensemble de nos plats.