

La
maDELEINE
de
PROUST



RESTAURANT
11 rue Riquet. TOULOUSE

Menu de groupe “Tante Léonie” à 25€

Kir au vin de Gascogne pain d'épices maison au roquefort, Cake au chorizo,
Tartine de Campagne au Saumon Manière Gravlax

Confit de Canard et son Gâteau de pomme de terre

Ou

Filet de truite bio du lac d'Oo sur son lit de courges spaghettis

Moelleux au Chocolat et son sorbet à l'orange sanguine

Café ou infusion accompagné de ses madeleines

Vin : Fronton, Château Clamens 2015

La
maDELEINE
de
PROUST



RESTAURANT
11 rue Riquet. TOULOUSE

Menu de groupe à 35€

Apéritif : Muscat de Saint de Minervois avec Amuse Bouche

Marbré de Foie Gras cuit à basse température avec sa confiture de butternut et son pain d'épices

Magret de Canard du Gers entier au miel de Lectoure et son écrasée de vitelotte au thym

Ou

Filet de truite bio du lac d'Oo sur son lit de courge spaghetti végétales

Sorbet framboise de Chez Philippe Faur, meringue, chantilly pistache

Café ou infusion avec madeleine maison

Vin : Madiran, château Laffite Teston 2013

La
maDELEINE
de
PROUST



RESTAURANT
11 rue Riquet. TOULOUSE

Menu de groupe à 45€

Apéritif : Coupe de champagne Phillipart 1er cru et amuses bouches

**Terrine de Foie Gras de Canard Cuit à Basse Température et son
Pain d'Épice Maison**

**Carré d'Agneau du Quercy aux girolles et grenailles de Noirmoutier confites
Ou
Brochette de Noix de St-Jacques fraîches et gambas, chorizo sur son lit de
courges spaghettis.**

Découverte de fromages de chèvres bio de la ferme de Periole

**Vin : Pacherenc de Vic Bilh (sec et moelleux) 2014, Madiran château Lafitte
Teston Vieille Vignes 2013, Dégustation Bas-Armagnac 2000**

Café et ses Madeleines Maison