



Tante Léonie

25.00€ ttc par personne

**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

VINS : Fronton Château Clamens 2015



« Du Côté de chez Swann »

35 €ttc par personne

Muscat de Saint Jean de Minervois

Avec Amuse Bouche

Marbré de Foie Gras Cuit à Basse Température

Avec sa Confiture de Butternut et son Pain D'épices

Filet de Truite bio du lac d'Oô sur son Lit de Courges

Spaghettis Végétales

Ou

Joue de porc de Bigorre Mijoté à l'ancienne écrasé de Patate Douce

Moelleux au Chocolat « le Vrai » Sorbet Framboise de Chez Faur

Café ou Infusion avec Madeleine Maison

VINS : Conté de Tolosan « le Cadeillac » 2015 de chez Henry Bertrand



«À la Recherche du Temps perdu»

45€ ttc par Personne

Apéritif : **C**oupe de champagne Philippart premier cru et Amuses Bouches

Terrine de Foie Gras de Canard cuit à Basse Température et son Pain d'Epices

Carré d'Agneau du Quercy aux Girolles et ses Grenailles de Noirmoutier Confites

Ou

Brochette de Noix de Saint Jacques Fraiches et gambas,
Chorizo sur son lit de courges spaghettis

Découverte de Fromages de Chèvres Bio de La Ferme de « Periolles »

VINS : Pacherenc de Bilh Vic, Château Laffitte Teston 2014

(Sec et moelleux)

Madiran, Château Laffitte Teston Vieille Vigne 2013

Dégustation Bas ARMAGNAC 2000

RESTAURANT LA MADELEINE DE PROUST 11 RUE RIQUET 31000 TOULOUSE