

# Menu Grande Fête du Foie Gras

## La Ferme du Mail

Escargots à la Persillades - un bol d'environ 2 douzaines	10€
Pâté d'escargots - 130g	5€

## Les Biquettes de Broucelle

Assortiment de fromages et charcuterie	7€
--	----

## Les Délices de Cantegrel

Omelette à la Truffe	10€
Tagliatelles à la Truffe	10€
Crêpes sucrées	A partir de 2.50€

## La Rose Givrée

Glaces artisanales fabriquées par Lydia	A partir de 3€
Gaufres maison	

## Vins & Bières

*Au verre ou à la bouteille, prix sur stand*

Maison Trudon, producteur de Champagne  
Domaine de Laubesse, Armagnac et Floc de Gascogne  
Château Puynormond, Montagne Saint-Émilion - Rouge  
Domaine La Camba Tòrta, Vins de Gaillac - Rouge, Blanc, Rosé  
Soleimiel, Bière aux épices brassée par Joël

## Ferme de Souleilles

<b>Assiette de Foie Gras</b>	9.90€
Foie Gras mi-cuit, confiture de figues, salade, pain.	
<b>Assiette Gourmande</b>	12.90€
Foie Gras mi-cuit, terrine Taulejada, magret séché, grattons, toast à la crème de Foie Gras, salade, pain.	
<b>Grillades à la plancha (au choix) :</b>	8.50€
Cuisse confite de Canard Tournedos de Magret Aiguillettes de Canard ( 3 par assiette ) Saucisses de Canard ( 2 par assiette )	
<b>Velouté à la châtaigne et au foie gras :</b>	3.90€
<b>Assiette Tapas :</b>	5.00€
Foie Gras au Sel, Magret séché, Rillettes de Pur Canard à l'ancienne, Tartines de Valentine.	
<b>Frites à la graisse de Canard</b>	2.50€
<b>Pommes de Terre Sarladaises (persillade et cèpes)</b>	3.50€
<b>Menu Enfant (1 Saucisse de Canard + des frites)</b>	6€

## A déguster aussi

**Soleimiel** : Pain d'épices & Miel  
**La Ferme des 3 Soleils** : Gourmandises aux noix, noisettes & amandes  
**Les tourtières aux pommes** de Gisèle et Daniel  
**Les vergers de Touticaud** : Pruneaux, confitures, fruits secs  
**Au pain des champs** : Pain & viennoiseries  
**Ferme Basatrumil** : Produits à base de châtaignes et marrons  
**Safran-chir** : spécialités au safran bio