



Nos repas de groupe

Le midi uniquement

Menu à 24€50 / personne

Menu complet, identique pour tous les convives, minimum 15 personnes, 1 verre de vin et café compris

1 ENTRÉE AU CHOIX

- Salade de burrata (AOP) à l'huile d'olive parfumée à la truffe, agrémentée selon les produits de saison
- Salade de gésiers tièdes, noix et tomates cerises
- Suggestion du mois, selon la saison

1 PLAT AU CHOIX

- Wok de veau Bleu Blanc Cœur « en direct des éleveurs » et ses gnocchis, façon thai
- Parmentier de canard au confit tradition
- Suggestion du mois, selon la saison

1 DESSERT AU CHOIX

- Tarte fine aux pommes de nos producteurs, glace artisanale
- Crème brûlée (aux œufs et lait bleu blanc cœur), fruits du moment
- Suggestion du mois, selon la saison

Menu à 29€00 / personne

Menu complet, identique pour tous les convives, minimum 15 personnes, 1 verre de vin et café compris, + un verre d'accueil

1 ENTRÉE AU CHOIX

- Aumonière de cabécou aux crevettes
- Méli-mélo de saison autour de la charcuterie de la ferme de Cambes, tapas à la fleur de lait (Fleurs de ferme)
- Assiette revisitée autour du saumon

1 PLAT AU CHOIX

- Emincé de magret, sauce miel gingembre et son millefeuille de pommes de terre aux légumes
- Viande de bœuf **Or Rouge**, frites maison à la graisse de canard, salade mêlée
- Saucisse de veau « en direct des éleveurs » et son aligot Bleu Blanc Cœur

1 DESSERT AU CHOIX

- Moelleux au chocolat cœur coulant et sa poire pochée au miel
- Mousse vanille amande, cœur caramel
- Profiteroles faites maison à la glace artisanale

Le midi uniquement

Menu à 37€00 / personne

Menu complet, identique pour tous les convives, minimum 15 personnes, 1 verre de vin et café compris + un verre d'accueil

ENTRÉE TERRE / MER

- Toast de foie gras sur pain d'épices et sa salade de magret séché aux St Jacques

1 PLAT AU CHOIX

- Pavé de veau BBC « en direct des éleveurs », sauce forestière, gratin dauphinois à la mozzarella et sa poêlée de légumes
- Retour de la marée aux gambas, crème de curry et son risotto au parmesan

DESSERT : Café ou thé gourmand

Le soir : formule unique

Menu à 42€50 / personne

Sur la base de 20 personnes minimum

- Cocktail apéritif et sa mise en bouche
- Crème brûlée au foie gras en duo avec un tartare de saumon aux perles de citron
- Filet de St Pierre aux St Jacques et son risotto au chorizo de canard (Ets Larroque)
- Café ou thé gourmand

POUR RÉSERVER OU COMMANDER

- ▶ contactvaleriepons@gmail.com
- ▶ 06 64 82 43 70
- ▶ 5 rue du fort, Montauban



RESTAURANT DU **FORT**
PAR
Valérie Pons