

Le 16/08/24
Tarif valable à partir du 1^{er}
septembre 2024 pour une
durée d'un an



Nos repas de groupe

Le midi uniquement

Menu à 25€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 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

- ▲ Fricassé de volaille fermière aux crevettes à la crème de curry
- ▲ 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)
- ▲ 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

- ▲ Aumônière de cabécou aux crevettes
- ▲ Méli-mélo de saison autour de la charcuterie de la ferme de Cambes, poivrons gouttes et son toast avocado magret séché
- ▲ Assiette revisitée autour du saumon

1 PLAT AU CHOIX

- ▲ Tournedos de magret, sauce miel gingembre et son millefeuille de pommes de terre aux légumes
- ▲ Wok de veau Bleu Blanc Cœur «veau de nos éleveurs» et ses gnocchis, façon thaï aux petits légumes
- ▲ Cassolette océane (crustacé et colin) sauce forestière et son risotto au parmesan

1 DESSERT AU CHOIX

- ▲ Moelleux au chocolat cœur coulant et sa poire pochée au miel
- ▲ Duo d'entremets (fruits rouges et passion)
- ▲ 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 noix

1 PLAT AU CHOIX

- ▲ Pavé de veau BBC «veau de nos éleveurs», sauce forestière, gratin dauphinois à la mozzarella et sa poêlée de légumes
- ▲ Retour de la marée aux gambas à l'espagnole (ail et poivrons)

DESSERT: Café ou thé gourmand

Le soir et le dimanche : 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