

Julien Bourdaries de **Vigne en Foule**, Gérard Garrigues du **Ménagier** et la Fromagerie St-Pierre s'associent et s'invitent pour vos fêtes de Noël.

La Cave de Vigne en Foule s'invite également avec la sélection de Laurent Cazottes.

---

### Box à grignoter pour 4-6 personnes

Pour commencer ou tout un repas

Saumon fumé tranché.

Croquettes de courges herbes châtaigne

Foie gras mi-cuit au coing.

Magret fumé tranché.

Fromages et condiments.

2 Bouteilles de vins

95€

- Champêtre Blanc - Gaillac - L.Cazottes

- Les Autres Terres Rouge - Languedoc - Gilles Azam

---

## NOTRE CARTE À COMPOSER

	Demi-magret fumé au poivre. Vendu à l'unité.	12€
	Foie gras mi-cuit au coing. Ballotin de 400gr pour 4 à 6 personnes.	38€
	Saumon fumé. 400gr pour 4 à 6 personnes.	26€
	Terrine de venaison de Grésignes. Pour 4 à 6 personnes.	80€
	Comme un maki de saumon, huîtres, nori, œuf de saumon. 2 à 4 personnes.	28€
	St Jacques coquille, champignons, poireaux, truffes noires. 1 personne.	14€
	Bisque de crustacés, crème fouettée estragon. 1 personne.	6€
	Lièvre à la Royale 1 personne.	30€
	Ballotine de poularde rôtie aux cèpes jus corsé. 4 personnes.	68€
	Purée de céleri à la truffe noire de pays. 4 personnes.	60€
	Légumes d'hiver glacés. 4 personnes.	16€
	Plateau de fromages de la Fromagerie St-Pierre. Pate de coing, confiture pomme/gingembre, mendiant. 4 à 6 personnes.	14,5€
	Notre Bûche de Noël. Vanille chocolat praliné. 4 à 6 personnes.	28€