

S'Musauer



MENUS SPÉCIAL FÊTES *sur réservation*

- MENUS 38 € -

Terrine d'écrevisses en gelée de homard
mesclun et crème légère au wasabi



Filet de canette aux épices de saison,
frites de polenta, confit de citrouille



Pot de caramel au beurre salé
langues de chat maison, amandes caramélisées

Un forfait boisson peut vous être proposé
à 22.00 €/pers comprenant:
l'apéritif, 2 verres de vin, l'eau et le café

N'hésitez pas à nous informer en cas d'allergies ou autre nous sommes à votre écoute.
T 03 88 39 39 98

Un menu unique est à choisir pour l'ensemble de la table hors allergies, pour
nous permettre de vous servir des produits frais et fait maison



Plats « fait maison » élaborés sur place à partir de produits bruts

Tous nos prix sont nets, taxes et service 10% compris - La maison n'accepte plus les règlements par chèque

S'Musauer



MENUS SPÉCIAL FÊTES sur réservation

- MENUS 1 -
40 €

Pressé de suprêmes de cailles et foie gras de canard
gelée au vin doux



Pièce de veau roti au four, tombée de champignons des bois,
spaezles au fromage blanc, légumes du maraicher



Clafoutis poire chocolat
glace vanille

Un forfait boisson peut vous être proposé
à 22.00 €/pers comprenant:
l'apéritif, 2 verres de vin, l'eau et le café

N'hésitez pas à nous informer en cas d'allergies ou autre nous sommes à votre écoute.
T 03 88 39 39 98

Un menu unique est à choisir pour l'ensemble de la table hors allergies, pour
nous permettre de vous servir des produits frais et fait maison

 Plats « fait maison » élaborés sur place à partir de produits bruts

Tous nos prix sont nets, taxes et service 10% compris - La maison n'accepte plus les règlements par chèque

S'Musauer



MENUS SPÉCIAL FÊTES *sur réservation*

- MENUS 2 -
40 €

Gravlax de saumon frais Label Rouge
sur céleri rémoulade maison



Filet de poisson du marché
garnitures de saison



Comme une barre chocolaté, brownie, cacahuètes,
sauce caramel et glace caramel fleur de sel

Un forfait boisson peut vous être proposé
à 22.00€/pers comprenant:
l'apéritif, 2 verres de vin, l'eau et le café

N'hésitez pas à nous informer en cas d'allergies ou autre nous sommes à votre écoute.
T 03 88 39 39 98

Un menu unique est à choisir pour l'ensemble de la table hors allergies, pour
nous permettre de vous servir des produits frais et fait maison

S' Musauer



MENUS SPÉCIAL FÊTES sur réservation

- MENUS 45 €-

Foie gras de canard maison « de la Ferme Puntoun du
Gers » chutney de figues, gel de cassis,
brioche et pain grillé



Filet de bœuf en croûte comme un Wellington,
jus corsé à la truffe, Mousseline pommes de terre à l'huile de truffe



Tartelette citron gourmande

Un forfait boisson peut vous être proposé
à 22.00 €/pers comprenant:
l'apéritif, 2 verres de vin, l'eau et le café

N'hésitez pas à nous informer en cas d'allergies ou autre nous sommes à votre écoute.
T 03 88 39 39 98

Un menu unique est à choisir pour l'ensemble de la table hors allergies, pour
nous permettre de vous servir des produits frais et fait maison



Plats « fait maison » élaborés sur place à partir de produits bruts
Tous nos prix sont nets, taxes et service 10% compris - La maison n'accepte plus les règlements par chèque