

La conserverie du Gindreau à la Maison

A conserver au frais " 4 degrés" et consommer sous 10 jours.

Canapés pour l'apéritif ou en entrée :

Truite du Moulin de Guiral marinée au fenouil et thym citron (150gr)		12 euros
Foie gras de canard confit " tradition" (60 gr)		7 euros
	(100gr)	12 euros
Cueillette de nos sous-bois en pickles (pour 2 personnes)		5 euros
Beurre de truffe Mélanosporum	40 gr	8 euros
	100 gr	20 euros
Croq aux truffes, jambon et comté (pour 2 personnes)		10 euros

Plats cuisinés :

Fumet d'étrillesau naturel		7 euros
Velouté de cèpes du pays		7 euros
Bisque délicate de homard bleu		10 euros
Jambon de Cochon gascon de Gréalou braisé aux épices		12 euros
Jarret et macreuse de Bœuf Salers de Siffray en estouffade et olives noires		12 euros
Lièvre de chasse à la Royale		15 euros
Ris de veau aux truffes noires		22 euros
Pommes de terre diablement truffées		10 euros

Desserts:

Baba "Bouchon", rhum ambré, main de bouddha et safran		7 euros
Confit de coings et de pommes vanillé, sablé, caramel demi-sel		7 euros