

# Château de Larroque

## Noël 2018

Mardi 25 décembre et 1er janvier 2019

Le chef nous propose  
deux délicieux Menus raffinés :



### Menu Etoile

55€

Mises en bouche gourmandes

les Foie Gras au naturel  
Oie et Canard en folie

le Duo de Langoustines poelées  
aux épices et boudin de langoustines

le Tournedos de filet de Cerf sauce diable  
*ou*  
le Homard infusé au romarin crème safranée

Trianon à l'Ananas et Délice au Pralin



### Menu Flocon

42€

Mises en bouche gourmandes

Foie Gras de Canard poelé  
au Ris de Veau au parfum de Réglisse

Pintade chaponnée du Gers aux deux façons  
suprême rôti et cuisse braisée au Madiran  
légumes gourmands

Trianon à l'Ananas et Délice au Pralin

*Boissons non comprises*

*Menu de Fête pour les enfants jusqu'à 8 ans 15€*

Rte de TOULOUSE 32 200 GIMONT 05 62 67 77 44