

Sarl La Braisière
42 rue Pharaon
31000 Toulouse
Siret 49795804100012
Email : contact@labraisiere.fr
05 61 52 37 13

Formule Gourmet à 48€ par personne

- Apéritifs :** Kir royal
ou Pousse Rapière (Liqueur d'armagnac à l'orange)
- Entrées:** Salade Gourmande (Foie gras, gésier, aiguillette, jambon Serrano)
ou Saumon fumé maison
ou Raviole sauce foie gras de canard
ou Salade Braisière (crudités fraîches, œuf, anchois) ou Végétarienne
- Plats:** Faux filet de bœuf nature ou sauce marchand de vin
ou Bavette nature ou sauce échalotes
ou Côte d'agneau nature
ou Rognons entier grillé
ou Brochette de Filet de bœuf nature ou sauce poivre vert, roquefort, échalotes
ou Magret de canard entier
ou Cassoulet maison
ou Confit de canard sarladaise (pommes de terre, oignons, champignons de Paris)
ou Poisson du jour
ou Noix de Saint Jacques à la Bisque de Homard
ou Saumon frais au four
ou Plat Végétarien
- Desserts:** Choix de glaces (Pruneaux Armagnac, Rhum Raisin, Poire Belle-Helene, Sorbets)
ou Profiteroles au chocolat chaud
ou Crêpes nature ou chantilly chocolat
ou Tarte tatin
ou Carpaccio d'ananas
ou Perdu de Baba
ou Dessert du jour
ou Café, décaféiné, infusion Gourmand
- Cafés
- Vins:** 1/3 bouteille au choix de Château Respides Graves en rouge ou Ancienne Cure en blanc par personne

Toutes nos viandes sont issues de bovins français, cuites au feu de bois, garnies de salades vertes et pommes de terre à la graisse de canard.