



## Menu « Repas de famille »

### Apéritif

*2 toasts chauds variés, 1 tourtos de rillettes, 1 blinis saumon fumé, 1 tartine basque jambon de Bayonne fromage de brebis*

*-*  
**Potage** (supplément 2 euros), au choix selon saison :

- *Crème de légumes ou asperges*
- *ou cresson*
- *ou potiron*

### Entrée

*Salade des Garennes du Gour (gésiers, foie gras, châtaignes, lardons, magret fumé, noix)*

*Ou*

*Terrine de foie gras maison, compotée d'oignons rouges à la grenadine, pain multifruits*

*Ou*

*Millefeuilles de foie gras de canard au pain d'épices et pistaches, compotées de figes*

*Ou*

*Foie gras de canard poêlé pommes fondantes à la cannelle (supplément 2 euros)*

*Ou*

*Cassolette de ris d'agneau sauce morilles*

*Ou*

*Feuilleté de ris de veau au foie gras sauce morilles (supplément de 5 euros)*

*Ou*

*Croustillant de gambas aux petits légumes et basilic, jeunes pousses au balsamique et curry*

*Ou*

*Dôme de saumon, soufflé de sandre sauce coriandre aux coquillages*

*Ou*

*Cassolette de st-jacques rôties polenta crémeuse à la citronnelle*

*Ou*

*Sauté de lotte et son risotto à la coriandre fraîche (supplément de 2 euros)*

*Ou*

*Dos de cabillaud sur son lit de fondue de poireaux au curcuma*

**Les Garennes du Gour**

Le Gour du Diable 19360 Cosnac

Tél. 05 55 92 14 83- email : [lesgarennesdugour@wanadoo.fr](mailto:lesgarennesdugour@wanadoo.fr)

[www.traiteur-correze-mouly.fr](http://www.traiteur-correze-mouly.fr)

***Sorbet au choix (supplément 1,70 euros)***

*Poire, mirabelle, pomme verte ou citron*

-

***Viande garnie***

*Tournedos sauce Périgueux*

*Ou*

*Tournedos Rossini sauce Périgueux (supplément 3 euros)*

*Ou*

*Faux-filet sauce champignons*

*Ou*

*Grenadin de veau sauce morilles*

*Ou*

*Tournedos de magret de canard au foie gras sauce Périgueux*

*Ou*

*Parmentier de confit de canard au foie gras et son petit jus corsé*

*Ou*

*Magret de canard au poivre vert*

*Ou*

*Confit de canard du Sud-Ouest pommes sarladaises et cèpes*

*Ou*

*Suprême de pintadeau mariné citron et gingembre (réduction 1 euro)*

***Nos viandes sont accompagnées de 3 légumes de saison***

**Les Garennes du Gour**

Le Gour du Diable 19360 Cosnac

Tél. 05 55 92 14 83- email : [lesgarennesdugour@wanadoo.fr](mailto:lesgarennesdugour@wanadoo.fr)

[www.traiteur-correze-mouly.fr](http://www.traiteur-correze-mouly.fr)

**Fromage accompagné d'une petite salade fraîcheur**

*Trio de fromages*

*Ou*

*Feuilleté de cabécou chaud au miel*

*Ou*

*Toast de cantal chaud sur pain de campagne*

*Ou*

*Reblochon rôti*

-

**Dessert**

*Gâteau d'anniversaire au choix :*

- *fraisier*
- *framboisier*
- *forêt noire*
- *pavé deux chocolats*
- *autre sur demande*

*Ou*

*Assiette gourmande*

*Ou*

*Carpaccio d'ananas sirop de Malibu et fruits frais*

*Ou*

*Profiterolles à la vanille sauce chocolat chaud*

*Ou*

*Pièce montée 3 choux et nougatine (supplément 5 euros)*

-

**Café**

*Le service, la vaisselle et le nappage en tissu sont compris.*

**Les Garennes du Gour**

Le Gour du Diable 19360 Cosnac

Tél. 05 55 92 14 83- email : [lesgarennesdugour@wanadoo.fr](mailto:lesgarennesdugour@wanadoo.fr)

[www.traiteur-correze-mouly.fr](http://www.traiteur-correze-mouly.fr)

**Tarifs** : (tous nos tarifs s'entendent TTC et par personne)

- 34 euros aux salles des Garennes
- 36 euros dans une salle à votre convenance (service jusqu'à 17H00 pour les repas du midi, et jusqu'à 1 H00 pour les repas du soir. Un supplément de 40 euros TTC/serveur sera appliqué.)

### **Les vins**

Avec vins fournis par nos soins :

#### **Les vins :**

Rosé Bordeaux Clairet ou ou château Le faure Bordeaux Blanc et Bordeaux rouge Château La Juncasse

**Tarif** : 6 euros en supplément par personne

Nous ne facturons pas de droit de bouchon si vous fournissez vos vins.

-

### **Menu enfant (-10 ans)**

Escalope de poulet mariné, gratin dauphinois - Dessert

**Tarif** : 12 euros

-

### **Proposition des vins supérieurs à la bouteille : prix TTC**

#### **Rosé :**

Uby rosé, côtes de Gascogne 10,50 euros la bouteille

Château Montaud AOC côtes de Provence 12,00 euros la bouteille

#### **Blanc moelleux :**

Uby blanc moelleux Côtes de Gascogne 10 euros la bouteille

Monbazillac Château Terremal 16 euros la bouteille

#### **Blanc sec :**

Uby blanc sec Côtes de Gascogne 10 euros la bouteille

Tariquet blanc sec Côtes de Gascogne 10 euros la bouteille

**Les Garennes du Gour**

Le Gour du Diable 19360 Cosnac

Tél. 05 55 92 14 83- email : [lesgarennesdugour@wanadoo.fr](mailto:lesgarennesdugour@wanadoo.fr)

[www.traiteur-correze-mouly.fr](http://www.traiteur-correze-mouly.fr)

**Rouge :**

*Montagne Saint-Emilion 14 euros la bouteille*

*Costières de Nîmes Château Mourgues du Grès 13 euros la bouteille*

*Lubéron la Ciboise Chapoutier 11 euros la bouteille*

**Location de salles aux Garennes du Gour**

*Petite salle : 100 euros, Grande salle : 180 euros*

*Les deux salles : 250 euros*

*Mise à disposition et service jusqu'à 18 H00 pour les repas du midi, et jusqu'à 2 H00 pour les repas du soir.*

**Extension de la mise à disposition :**

*Soir : supplément de 60 euros pour aller jusqu'à 5 heures*

*Un supplément de 40 euros TTC/serveur sera appliqué.*

---

Nous vous proposons une coupe de champagne à 7 euros pour accompagner votre dessert.

---

**Les Garennes du Gour**

Le Gour du Diable 19360 Cosnac

Tél. 05 55 92 14 83- email : [lesgarennesdugour@wanadoo.fr](mailto:lesgarennesdugour@wanadoo.fr)

[www.traiteur-correze-mouly.fr](http://www.traiteur-correze-mouly.fr)