



Menu des jours heureux pour les 20 ans

du GAB 65

le 21 septembre 2018
Séméac

Truite d'Oô en coque de ronde de Nice

Soupe de tomates et de melons

Terrine de champignons de Madiran

Terrine de volaille de Lectoure

Grecques de Raves, rutabagas à la menthe

Chutney d'oignons de Trébons

Rapée de carottes et de betteraves aux fruits secs
et citrons.

Salade généreuse aux céréales et sésame toasté

Millet aux copeaux de tome de brebis

Tomates variétés anciennes au pesto de basilic

Terrine de gibier de montagne.

Houmous.

Caviar de lentilles

Tzatziki

Pan con tomate et jambon de pays.

Flamiche arlequin à la Tome de chèvre.

Rizotto à l'oseille des prés

Haricots tarbais à la roquette.

Fusilli poulard aux cèpes

Chili aux trois haricots.

Potatoes

Plancha des éleveurs.

Desserts

Fromage de nos vallées

Fondant au chocolat

Crumble aux pommes

Besan Ladou

Salade de fruits frais

Nougat glacé.

Gâteau éponge

Bombons d'Orléans.

Boissons au Bar

Bière Brasserie la Nestoise

Communard ou Kir/ Jus de pommes.

Pacherenc sec de Vic Bilh (Guy Capmartin)

Rosé du Béarn

Madiran de Guy Capmartin

Bergerac de Chez Fanny Mombouché