

MENU

Apéritif: cocktail maison, jus de fruits

Amuses bouche: canapés, verrines diverses, blinis au saumons

Foie gras maison, pain aux fruits, chutney du moment, mesclun

Ravioles aux cèpes sauce champignons et foie gras

Cassolette de poule, seiche et poisson sauce hollandaise gratinée

Agneau du Quercy confit au four, ail de Lautrec et romarin

Azinat et rousolle Ariégeoise (comme une potée avec saucisse de Toulouse, confit, et farce à l'ancienne cuite au four) servis au centre de la table dans des grésals

Le cassoulet du moulin gratiné

Magret de canard du Plantaurel rôti sur peau petit jus parfumé au cassis

Ballotine de volaille fermière fine farce aux champignons, sauce suprême

Accompagnement de saison

Croustade aux fruits du moment

Café, thé, infusion

Vin : blanc fruité et rouge du Grand Sud/Ouest

Moulin d'Edmond à Gratens

Quelques photos du restaurant le Moulin d'Edmond à Gratens où le CRMuret fera le repas de fin d'année
le Samedi 2 Décembre 2017 à midi.



Vue de la salle sur le bief



Salle du restaurant



La roue du moulin dans la salle du restaurant



Salle du restaurant



Salle du restaurant



Le parc