



L' Agathoise

30€ /pers.

MENU 1

- Foie gras
- Saumon fumé d'Écosse
- Cuisse de canard du Gers confite
- Gratin dauphinois
- Pâtisserie au choix

40€ /pers.

MENU 2

- Foie gras
- Saumon fumé d'Ecosse
- Civet de chevreuil ou sanglier
- Écrasé de pomme de terre à la truffe
- Pâtisserie au choix

50€ /pers.

MENU 3

- Foie gras
- 1 douzaine d'escargots de Bourgogne
- Pavé de saumon sauce Normande
- Fagot de légumes croquants
- Chapon farci sauce aux cèpes
- Écrasé de pomme de terre à la truffe
- Pâtisserie au choix

Tél. 04 99 41 02 27

Route de Sète
1 chemin François Fedou,
34300 Agde

LIVRAISON GRATUITE

Les volailles festives Label Rouge :

- Mini Chapon 18,^{95€} / kg
- Chapon fermier du Gers 16,^{95€} / kg
- Dinde fermière des Landes 19,^{95€} / kg
- Pintade fermière des landes 14,^{95€} / kg
- Poularde fermière des Landes 16,^{95€} / kg
- Chapon de pintade fermière des Landes 22,^{95€} / kg

Les produits d'exceptions

- Caviar
- Boeuf Wagyu
- Foie gras entier

Les civets mijotés maison :

- Civet de sanglier
- Civet de chevreuil

Nos farces fines maison :

- Truffes
- Morilles
- Foie gras
- Cèpes
- Nature

Les poissons :

- Saumon fumé d'Ecosse
- Saumon farci à la mousseline de crevettes
- Escargots de Bourgogne
- Grenouilles fraîches sauvages
- Coquille St Jacques à la Normande

Les boudins blancs :

- Nature
- Truffés
- Morilles
- Foie gras

Les côtes maturées : sélection du Chef

Mais aussi :

- Plateaux raclette
- Plateaux de fromages
- Plateaux de charcuterie
- Fondue Bourguignonne

*Nous réalisons
toutes vos envies sur mesure,
pour que vos fêtes soient uniques*

Tél. 04 99 41 02 27

Route de Sète
1 chemin François Fedou,
34300 Agde