

## Menus proposés par le RESTAURANT «CHEZ LA MERE GAUD » 120 Impasse de Thénières- Ballaison

04 50 94 01 18

[contact@la-mere-gaud.com](mailto:contact@la-mere-gaud.com)

*Ce restaurant est conseillé pour la journée « Bouche et oreilles »*

*Fermé en Décembre / Janvier, Février, Mars et Novembre : 50 personnes max. du lundi au vendredi /  
De la mi- avril au 31 octobre : 100 personnes maximum.*

### **Menu « Découverte » à 28,50€ :**

Assiette gourmande

(Bloc de foie gras de canard avec magret de canard fumé accompagnés d'une salade de saison)

*Sainte Croix du Mont, domaine des Palmiers*

Cuisse de canard en civet

Polenta de la Mère Gaud

Les Pourpres

*(Domaine de la Grande Cave, Ballaison)*

Fruits de Ballaison au sirop

*(Philippe et Chantal Pouillard – La Framboiseraie – Ballaison)*

Café

### **OPTION (+4€) (32€50 par convive):**

Un apéritif (kir framboise)

ainsi qu'une assiette de Fromage

*(Tomme et reblochon de la Ferme la Bornandine de Ballaison)*

### **Menu à 35€50 :**

Crème Brûlée au foie gras – Assiette gourmande

(Bloc de foie gras de canard, magret de canard fourré au foie gras, magret de canard fumé, saucisson de canard, rillettes de canard et salade de saison)

*Sainte Croix du Mont, domaine des Palmiers*

Cuisse de canard en civet

Polenta de la Mère Gaud

Les Pourpres

*(Domaine de la Grande Cave Ballaison)*

Fruits de Ballaison au sirop

*(Philippe et Chantal Pouillard – La Framboiseraie – Ballaison)*

Café

*Gratuité chauffeur + 1 gratuité pour 50 convives*