

**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. En 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 28,5€ :** Assiette gourmande (Bloc de foie gras de canard et magret de canard fumé accompagnés d'une salade de saison) / *Sainte Croix du Mont, domaine des Palmiers* – Magret de canard aux 3 poivres – Poêlée de légumes de saison et polenta de la Mère Gaud / *Les Pourpres, Domaine de la Grande Cave (Ballaison)* – Fruits de Ballaison au sirop (*La Framboiseraie – Ballaison*) - Café

OPTION (+4€) : Un apéritif (*kir framboise*) ainsi qu'une assiette de Fromage (*Tomme et reblochon de la Ferme la Bornandine de Ballaison*)

**Le prix s'élève donc à 32€50 par convive.**

**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* – Magret de canard aux 3 poivres– Poêlée de légumes et polenta de la Mère Gaud/*Les Pourpres, Domaine de la Grande Cave (Ballaison)* – Fruits de Ballaison au sirop (*La Framboiseraie – Ballaison*) – Café.

1 gratuité pour le chauffeur et une gratuité pour 50 convives  
Menus à titre indicatif et non contractuel