



Confrérie des



Ripailleurs Toulousains

*Menu gastronomique du 9^{ème} Chapitre
De la Confrérie des Ripailleurs Toulousains le 01/10/2017*

Apéritif et ses amuses bouches

Mise en bouche

Foie gras aux poires

Nage de gambas et scipions

Trou Saint Bacchus

Ris d'agneau et pied de cochon pané, salade de pommes de terre

Assortiment de trois fromages

Farandole de desserts

Café, thé ou tisane et mignardises

Vins rouge, blanc et rosé

Menu à 50 euros préparé par le Chef Pierre Antoine FREMOLLE, cuisinier officiel de la Confrérie, et servi dans son restaurant gastronomique le « Chai de Fages » à Drémil Lafage (31)