



Menu 28 € (à partir de 15 personnes, service MIDI uniquement)

Les Entrées :

Velouté d'Hiver

Velouté de légumes de saison, bonbon assaisonné au parmesan et aux champignons
éclats de fruits secs

OU

Salade de gésiers

Gésiers de canard confits, salade verte et crudités, pommes confites
OU

Berlingot de fromage de chèvre aux pommes

Fromage de chèvre en pâte phyllo, pommes confites, paprika, salade et crudités, vinaigrette à la noisette

OU

Coquille Safranée

Poêlée de fruits de mer en cocktail avec des moules, crevettes et seiches, beurre safrané gratinés dans une coquille

OU

Soupe de poisson

Bol de soupe de poisson avec ses croûtons

Les Plats :

Cassoulet maison

Saucisse de Toulouse, saucisse de couenne, manchon de canard, haricots du Lauragais
OU

Cuisse de canard confite

Pommes de terre rôties à l'ancienne et légumes de saison, sauce au choix
OU

Pièce du boucher

Pièce de viande de 250 gr, pommes de terre rôties à l'ancienne, légumes de saison
sauce au choix
OU

Fonte du pécheur

Poisson (selon arrivage) nappé à la soupe de poisson, pommes de terre safranées, légumes de saison,
aïoli
OU

Fricassée de poulet forestier

Poulet rôti, sauce aux champignons, pommes de terre à l'ancienne, légumes de saison

Les Desserts :

La pomme du Pastel

Pomme en pâte feuillettée façon tatin, nappée au caramel beurre salé
OU

Assiette de fromage

Fromages sélectionnés par notre Maître d'Hôtel
OU

La coupe du Pastel

Sorbet framboise, Glace vanille bourbon, fruits rouges et chantilly
OU

Profiterole au chocolat

OU

Crème brûlée à la vanille

supplément boissons: kir ou punch / 1 canapé + 1 feuilletté / vin rouge et blanc Partage des ö / café: 7 € / pers

supplément seconde entrée poisson: 8 € / pers

supplément fromage: duo des Pyrénées: 4 € / pers

sauce au choix: forestière, aux 3 poivres, roquefort, apicius