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 feuilletée 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 brulée à la vanille

supplément boissons: kir ou punch / 1 canapé + 1 feuilleté / 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