



## 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 pêcheur

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 brûlée 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