



Menu 28 €

Entrées

Berlingot de fromage de chèvre aux pommes

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

Salade de Gésiers

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

Coquille safranée

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

Velouté d'Hiver

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

Soupe de poisson

Bol de soupe de poisson avec ses croûtons

Plats

Cassoulet maison à la saucisse de Toulouse

Cuisse de canard confite

pommes de terre rôties à l'ancienne, duo de légumes confits

Pièce du boucher

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

Fonte du pécheur

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

Fricassée de poulet forestier

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

Desserts

L'Assiette de fromage

Trilogie de fromages sélectionnés par notre Maître d'Hôtel

Profiterole au chocolat

Coupe glacée du Pastel

Sorbet framboise, Glace vanille bourbon, fruits rouges et chantilly

La Pomme du Pastel

Pomme en pâte feuilletée façon tatin, nappée au caramel beurre salé

Crème brûlée à la vanille