La carte

Entrées

Velouté d'hiver — 16,00 €

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

Tartare de truite gravlax et son croustillant: 16 € — 16,00 €

Truite d'Aston (09), échalote, ciboulette, fromage blanc, betterave, citron jaune coulis de carottes, croustillant aux amandes

Salade lauragaise — 18,00 €

Toast de foie gras maison, magret séché, chutney de poire et sésame gésiers de canard confits, salade verte et crudités

Cromesquis de brebis — 18,00 €

Cromesquis de brebis de Lagarde (31), crumble de jambon de pays chutney de poire et sésame, salade verte et crudités

Coquille safranée — 18,00 €

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

Soupe de poisson — 23,00 €

Soupe de poisson de roche dans une marmite en fonte avec croûtons, rouille, aïoli et emmental râpé

Plats

Cuisse de canard confite — 17,00 €

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

Magret entier en cocotte — 24,00 €

Pommes de terre à l'ancienne et poêlée de champignons, sauce au choix

Cassoulet maison — 25,00 €

Saucisse de Toulouse, saucisse de couenne, cuisse de canard confite, haricots du Lauragais

Marmite du pécheur — 27,00 €

Lotte, seiche, crevettes et moules en bourride, aïoli et rouille, soupe de poisson

Entrecôte de bœuf environ 350 gr — 29,00 €

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

La Pyrénéenne — 34,00 €

Fromage en boîte chaude, pommes de terre rôties à l'ancienne, charcuterie

Desserts

Crème brulée à la vanille 7,00 €

La poire Belle hélène 7,00 €

Poire pochée dans un sirop à la cardamome accompagnée d'une boule de glace vanille et nappée de sauce au chocolat noir

Coupe glacée du Pastel 8,00 €

Sorbet aux fruits de la passion, sorbet à la framboise, crème glacée à la vanille bourbon, chantilly et fruits rouges

Pavlova en duo exotique 9,00 €

Dans une coque en meringue, sorbet au fruits de la passion, tartare de mangue et citron vert chantilly et coulis exotique

Le plateau de fromage 9,00 €

fromages sélectionnés par notre Maître d'Hôtel

La pomme du Pastel et sa boule de glace à la vanille bourbon 9,00 €

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