



La carte

Entrées

Velouté d'hiver	16,00 €
<i>Velouté de légumes de saison, bonbon assaisonné au parmesan et aux champignons éclats de fruits secs, copeaux de foie gras</i>	
Tartare de truite gravlax et son croustillant: 16 €	16,00 €
<i>Truite d'Aston (09), échalote, ciboulette, fromage blanc, betterave, citron jaune coulis de carottes, croustillant aux amandes</i>	
Salade lauragaise	18,00 €
<i>Toast de foie gras maison, magret séché, chutney de poire et sésame gésiers de canard confits, salade verte et crudités</i>	
Cromesquis de brebis	18,00 €
<i>Cromesquis de brebis de Lagarde (31), crumble de jambon de pays chutney de poire et sésame, salade verte et crudités</i>	
Coquille safranée	18,00 €
<i>Poêlée de fruits de mer en cocktail avec des moules, crevettes et seiches, beurre safrané gratinée dans une coquille</i>	
Soupe de poisson	23,00 €
<i>Soupe de poisson de roche dans une marmite en fonte avec croûtons, rouille, aioli et emmental râpé</i>	

Plats

Cuisse de canard confite	17,00 €
<i>Pommes de terre rôties à l'ancienne et légumes de saison, sauce au choix</i>	
Magret entier en cocotte	24,00 €
<i>Pommes de terre à l'ancienne et poêlée de champignons, sauce au choix</i>	
Cassoulet maison	25,00 €
<i>Saucisse de Toulouse, saucisse de couenne, cuisse de canard confite, haricots du Lauragais</i>	
Marmite du pécheur	27,00 €
<i>Lotte, seiche, crevettes et moules en bourride, aioli et rouille, soupe de poisson</i>	
Entrecôte de bœuf environ 350 gr	29,00 €
<i>Pommes de terre à l'ancienne et poêlée de légumes de saison, sauce au choix</i>	
La Pyrénéenne	34,00 €
<i>Fromage en boîte chaude, pommes de terre rôties à l'ancienne, charcuterie</i>	

Desserts

Crème brûlée à la vanille	7,00 €
La poire Belle hélène	7,00 €
<i>Poire pochée dans un sirop à la cardamome accompagnée d'une boule de glace vanille et nappée de sauce au chocolat noir</i>	
Coupe glacée du Pastel	8,00 €
<i>Sorbet aux fruits de la passion, sorbet à la framboise, crème glacée à la vanille bourbon, chantilly et fruits rouges</i>	
Pavlova en duo exotique	9,00 €
<i>Dans une coque en meringue, sorbet au fruits de la passion, tartare de mangue et citron vert chantilly et coulis exotique</i>	
Le plateau de fromage	9,00 €
<i>fromages sélectionnés par notre Maître d'Hôtel</i>	
La pomme du Pastel et sa boule de glace à la vanille bourbon	9,00 €
<i>Pomme en pâte feuilletée façon tatin, nappée au caramel beurre salé</i>	