Menu 39 € (à partir de 15 personnes)

Les Entrées :

Soupe de Poisson
Soupe de poisson de roche dans une marmite en fonte avec croûtons, rouille, aïoli et emmental râpé
OU
Salade Lauragaise
Toast de foie gras maison, magret séché, chutney de poire et sésame, gésiers de canard confits, salade verte et crudités
OU
Velouté d'Hiver
Velouté de légumes de saison, bonbon assaisonné au parmesan et aux champignons, éclats de fruits secs, copeaux de foie gras
OU
Cromesquis de Brebis
Cromesquis de brebis de Lagarde (31), crumble de jambon de pays, chutney de poire et sésame, salade verte et crudités
OU
Tartare de truite gravlax et son croustillant
Truite d'Aston (09), échalote, ciboulette, fromage blanc, betterave, citron jaune, coulis de carottes, croustillant aux amandes

Les Plats :

Cassoulet maison
Saucisse de Toulouse, saucisse de couenne, cuisse de canard, haricots du Lauragais
OU
Magret entier en cocotte
Pommes de terre à l'ancienne, poêlée de champignons, sauce au choix
OU
Entrecôte de bœuf environ 350 gr
Pommes de terre à l'ancienne, poêlée de légumes de saison, sauce au choix
OU
Marmite du pécheur
Lotte, seiche, crevettes et moules, aïoli et rouille, soupe de poisson maison
OU
La Pyrénéenne
Fromage en boîte chaude, pommes de terre rôties à l'ancienne, charcuterie

Les Desserts :

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

OU
Crème brulée à la vanille
OU
La pomme du Pastel et sa boule de glace à la vanille bourbon
Pomme en pâte feuilletée façon tatin, nappée au caramel beurre salé
OU
La Poire Belle-Hélène
Poire pochée dans un sirop à la cardamome, accompagnée d'une boule de glace vanille et nappée de sauce au chocolat noir
OU
La Coupe du Pastel
Sorbet aux fruits de la passion, sorbet à la framboise, crème glacée à la vanille bourbon, chantilly et fruits rouges
OU
Le Plateau de fromage
Fromages sélectionnés par notre Maître d'Hôtel
***
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: roquefort, aux 3 poivres, apicius, forestière