



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 pêcheur

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 brûlée 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