Menu Pastel 39€

Entrées

Salade Lauragaise

toast de foie gras, magret séché, chutney du moment, gésiers de canard confits

Poke bowl du pastel

tartare de saumon en gravlax, fraise et sésame, graines de soja edamame, carottes en julienne, tomates cerises, avocat frais, salade et riz vinaigré japonica. (Variante au tofu possible)

Coquilles de petites st Jacques

poêlée de petites st-jacques gratinées dans une coquille, fondue de poireaux, sauce du moment, lit de salade verte et crudités

Panko de brebis à l'asiatique

pavé de brebis de chez En trunc (31 Seyre), croûte de basilic, chapelure panko, salade verte, sauce aigre douce

Plats

Cassoulet maison

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

Cocotte de magret de canard

magret entier, pommes de terre rôties à la graisse de canard, poêlée de légumes du moment, sauce au choix

Pièce de boeuf

pièce de boeuf de 350 gr, pommes de terre rôties à l'ancienne, légumes de saison sauce au choix

Cassolette de poissons gratinés à l'aïoli , crème de chorizo

poisson blanc selon arrivage, pommes de terre safranées, poêlée de légumes du moment cocktail de fruits de mer

Gambas à la plancha

gambas cuites à la plancha flambées au pastis, riz pilaf, poêlée de légumes du moment sauce vierge

Desserts

Le plateau de fromages

fromages sélectionnés par notre Maître d'Hôtel

Pavlova aux fruits rouges maison

La pomme du Pastel

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

Crème brulée maison

Coupe glacée du Pastel

glace yaourt, sorbet fraise, oreillons de pêche, coulis fruits rouges et chantilly

Profiteroles

chou pâtissier garni de glace vanille, sauce chocolat et chantilly