Menu 39€

Entrées

Salade Lauragaise

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

Cromesquis de brebis

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

Tartare de truite gravlax et son croustillant

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

Soupe de poisson

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

Velouté d'Hiver

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

Plats

Cassoulet maison

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

Magret entier en cocotte

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

Entrecôte de bœuf environ 350 gr

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

Marmite du pécheur

Lotte, seiche, crevettes et moules, aïoli et rouille, soupe de poisson maison

La Pyrénéenne

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

Desserts

Coupe glacée du Pastel

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

La pomme du Pastel

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

Le plateau de fromages

fromages sélectionnés par notre Maître d'Hôtel

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

Crème brulée à la vanille

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