



Menu 39€

Entrées

Salade Lauragaise

Toast de foie gras maison, magret séché, chutney de melon, gésiers, salade verte, crudités

Cromesquis de brebis, chutney de melon

Cromesquis de fromage de brebis de Lagarde (31), crumble de jambon de pays, chutney de melon au balsamique, salade verte, crudités

Tartare de truite aux fruits de saison

Truite d'Aston (09), échalote, persil, menthe, Kumquat gelée de Citron et gingembre, coulis de carottes

Plats

Cassoulet maison, cuisse de canard confite, saucisse de Toulouse

Magret entier en cocotte, sauce au choix

pommes de terres rôties, duo de légumes confits

Entrecôte de bœuf, sauce au choix

pommes de terre rôties, duo de légumes confits

Filet de Loup sauce vierge

risotto crémeux au parmesan, poêlée de légumes de saison

Desserts

Coupe glacée du Pastel

Une boule de glace vanille, une boule de glace à l'abricot, chantilly

La pomme du Pastel

Pomme cuite en pâte feuilletée, coulis de caramel beurre salé, boule de glace à la vanille

Le plateau de fromages

fromages sélectionnés par notre Maître d'Hôtel

Le Royal Chocolat

Entremet au chocolat sur génoise, croustillant praliné