



## 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 feuillettée 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 brûlée 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*