



Dîners Festifs 2020-2021

Entreprises et séminaires

A 75 € boissons comprises

Saumon fumé mi-cuit grillé

*Salade de lentilles vertes du Lauraguais aux herbes fraîches,
quelques œufs de saumon*

*Smoke salmon mi-cuit, salad of green lentils from Lauraguais
with fresh herbs, some salmon eggs*

Mignon de veau rôti et Jarret de veau

Cuit longuement, fregola sarda lié au safran et parmesan,
un jus court

*Rostead veal tender loin and veal knuckle, fregola
sarda pasta with saffron and parmesan cheese, a juice*

Crème brûlée

Au thé Earl Grey, biscuit miel et citron, mousse légère
vanille yuzu.

*Earl Grey tea creme brulee, honey biscuit and lemon, a
light mousse with vanilla and yuzu*



Dîners Festifs 2020-2021

Entreprises et séminaires

A 95 euros boissons comprises

Huitres de chez Tarbouriech,

Pulpe de fenouils et pommes Granny Smith, pain de seigle au vinaigre de cidre

Tarbouriech oyster, fennels pulp and Granny Smith apples, a rye bread with cider vinegar

Pavé de barbu sauvage

Grillé, gros légumes racines au beurre de truffes, une hollandaise légère.

Brill fish, roots vegetables with truffle butter, light hollandaise sauce

Cœur d'entrecote de bœuf Gascon

Rôti, betteraves plurielles et choux de Bruxelles, un jus de Bœuf Gascon beef entrecote, roasted, several beetroots and Brussels sprouts, a beef juice

Buchette au marrons confits maison

Son biscuit châtaigne, Bailey's et gruée de cacao.
Little yule log with homemade candied chestnuts, a chestnuts biscuit, Bailey's and cacao
