



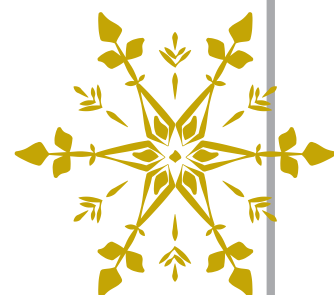
# Menu festif 2021

FORMULE DÉJEUNER  
60€ BOISSONS COMPRISES

CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS,  
compotée d'oignons doux de citou, pommes et poires acidulées.

PAVÉ DE MAIGRE DE LIGNE,  
poêlé au beurre d'algues, gratin de légumes racines, jus de cuisson.

BÛCHETTE AU CROUSTILLANT DE PRALIN,  
sa crème brûlée noisette et chocolat Dulcey.



DB



## éjeuner de Noël

MENU DU 25 DÉCEMBRE 2021

85€ BOISSONS COMPRISES

**FOIE GRAS EXTRA CUIT AU NATUREL**  
Pâtes de coings, une brioche feuilletée Maison.

**PAVÉ DE BAUDROIE**  
Contisé au chorizo ibérique et sauge, gnocchis de pommes de terre aux algues, salicornes et crème légère.

**DINDE DU LAURAGUAIS**  
Poitrine au beurre truffé, cannelloni des cuisses confites, choux de Bruxelles et sauce Périgourdine.

**BÛCHETTE À LA CRÈME DE MARRONS CONFITS**  
Crème glacée touron et baba au vieux rhum.





# Menu festif 2021

FORMULE DÎNER  
75€ BOISSONS COMPRISES

SAUMON FUMÉ MI-CUIT GRILLÉ,  
salade de lentilles vertes du Lauragais aux herbes fraîches,  
quelques œufs de saumon.

MIGNON DE VEAU RÔTI ET JARRET DE VEAU,  
cuit longuement, frégola sarda lié au safran et parmesan,  
un jus court.

CRÈME BRÛLÉE AU THÉ EARL GREY,  
biscuit miel et citron, mousse légère vanille yuzu.





# Menu festif 2021

FORMULE DÎNER  
95€ BOISSONS COMPRISES

HUÎTRES DE CHEZ TARBOURIECH,  
pulpe de fenouils et pommes Granny Smith, pain de seigle  
au vinaigre de cidre.

PAVÉ DE BARBU SAUVAGE GRILLÉ,  
gros légumes racines au beurre de truffes,  
une hollandaise légère.

CŒUR D'ENTRECÔTE DE BŒUF GASCON RÔTI,  
betteraves plurielles et choux de Bruxelles, un jus de Bœuf.

BÛCHETTE AUX MARRONS CONFITS MAISON,  
son biscuit châtaigne, Bailey et gruée de cacao.

