



LE CENTRE

Les Menus

Menu du jour

Entrée + plat + dessert 24,50€

Entrée + plat 21,50€

Plat + dessert 19,50€

(servi uniquement le midi du lundi au vendredi)

Sauf jours fériés

Voir ardoise

Menu cassoulet 27,00€

Cassoulet de Castelnaudary aux deux confits
(canard et porc)

Et sa salade de saison

Dessert au choix

Menu enfant 12,00€

Steak haché de boeuf «Black Angus» ou filet de saumon

Accompagnés de légumes du moment ou frites

Crème glacée ou dessert du jour

Menu du Centre 31,50€

Oeuf mollet, écrasé de pomme de terre à la chair de tourteau et coulis d'étrilles

OU

Velouté de butternut et queues de crevettes sautées, crème de tartufata
au curcuma

OU

Salade de couteaux et palourdes persillés, raidis à la plancha

OU

6 Huîtres spéciales de Marennes N°3

Risotto "carnaroli" aux légumes de saison et pistou de basilic (végétarien)

OU

Dos de cabillaud "demi-sel" rôti, risotto verde Canaroli et chorizo ibérique

OU

Emincé de magret de canard poêlé au miel et romarin, garniture du moment

OU

Cassoulet de Castelnaudary aux deux confits (canard et porc) sup 3.50€

Crème glacée au choix

Ou

Tarte au citron à notre façon : sablé pralin, crème citron meringuée, sorbet yuzu

Ou

Pavlova aux fruits exotiques, crème mascarpone

**TOUS NOS PLATS SONT « FAITS MAISON » ET ELABORES SUR
PLACE A PARTIR DE PRODUITS BRUTS**



LE CENTRE

La Carte

Les Entrées :

Suggestion du jour	10,00€
Velouté de butternut et queues de crevettes sautées, crème de tartufata	13,00€
Salade de couteaux et palourdes persillés, raidis à la plancha	15,00€
Oeuf mollet, écrasé de pomme de terre à la chair de tourteau et coulis d'étrilles	14,50€
Saumon gravlax à l'aneth, blinis au maïs, crémeux d'avocat et gingembre mariné	16,00€
Salade gourmande tout canard, foie gras et bonbons de gésiers au jambon de magret fumé	19,00€
Duo de foie gras de canard mi-cuit et poêlé, chutney de mangue et pain brioché toasté	21,00€
Huitres spéciales de Marennes	
14,00€...les 6	19,00€...les 9
24,00€...les 12	

Les Plats :

Suggestion du jour	13,50€
Risotto verde Carnaroli aux légumes de saison et pistou de basilic(végétarien)	15,00€
Dos de cabillaud "demi-sel" rôti, risotto verde Canaroli et chorizo ibérique	17,50€
Médailles de lotte aux épices douces, légumes de saison rôtis et bouillon au curry	23,50€
Noix de Saint-Jacques snackées, crémeux de haricots du Lauragais aux girolles et bacon	27,00€
Emincé de magret de canard poêlé au miel et romarin, garniture du moment	17,00€
Cocotte de ris d'agneau aux cèpes et écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive	23,50€
Rognons de veau sautés aux girolles et moutarde à l'ancienne	20,00€
Tournedos de filet de bœuf "Aubrac" poêlé, sauce au poivre vert, pommes frites	31,00€
Cassoulet de Castelnaudary aux deux confits (canard et porc) et sa salade de saison	21,00€

Les Desserts:

Suggestion du jour	6,50€
Crèmes glacées et sorbets aux choix	6,50€
Assiette de fromages de la maison "Marzac"et confiture de cerise	9,00€
Tarte au citron à notre façon : sablé pralin, crème citron meringuée, sorbet yuzu	8,50€
Pavlova aux fruits exotiques, crème mascarpone	8,50€
Finger chocolat-poire, crème pralinée et tuile cacao aux sésames	8,50€
Assiette de fruits frais, sorbet framboise violette et tuile aux amandes	9,00€
Café ou thé gourmand	9,50€



Le Cassoulet à emporter

1 part : 15,00€

2 parts : 29,00€

3 parts : 42,00€

4 parts : 54,00€

Consigne de la terrine (incluse dans le prix de vente). Consigne restituée si la terrine nous est retournée

Pour T1 = 3,50€ T2 = 4,00€ T3 = 5,00€ T4 = 5,50€