

MENU DU CENTRE

Entrée + Plat

26.00€

Plat + Dessert

23.50€

Entrée + Plat + Dessert

33.50€

ENTRÉES - 11€

Velouté de butternut, foie gras poêlé et noisettes caramélisées au café
Poireaux en vinaigrette et saucisse de Montbéliard snackée
Tartare d'avocat aux queues de crevettes et chantilly au wasabi
Crèmeux de champignons à la tartufata, œuf coulant et gressin au sésame
Suggestion du moment

PLATS - 18€

Filet de canette rôti aux aïelles et garniture du moment
Bavette d'ailloyau planchée, beurre maître d'hôtel et garniture du moment
Dos de saumon rôti aux lentilles et croustillant de lard fumé
Risotto Carnaroli et ses légumes de saison snackés
Suggestion du moment

DESSERTS - 8€

Tarte au citron meringuée à notre façon, sablé pralin et sorbet citron de Sicile
Profiteroles à la vanille bourbon et sauce chocolat
Far breton aux pommes caramélisées et douceur caramel beurre salé
Crème brûlée aux zestes d'agrumes
Tome de brebis Basque, confiture de cerises noires au piment d'Espelette
et pain toasté
Suggestion du moment

LES MENUS CASSOULET

Entrée + Plat

39.00€

Plat + Dessert

29.00€

Entrée + Plat + Dessert

45.00€

Duo de foie gras de canard

mi-cuit et poêlé, pâte de coing et pain brioché



Cassoulet de Castelnaudary,

aux deux confits et sa salade de saison



DESSERTS

Tarte au citron meringuée à notre façon, sablé pralin et sorbet citron de Sicile

Profiteroles à la vanille bourbon et sauce chocolat

Far breton aux pommes caramélisées et douceur caramel beurre salé

Crème brûlée aux zestes d'agrumes

Tome de brebis Basque, confiture de cerises noires au piment d'Espelette
et pain toasté

Suggestion du moment

LE CENTRE

Hôtel ★★★ Restaurant

À LA CARTE

Salade de couteaux et palourdes persillés raidis à la plancha	16.00€
Salade gourmande tout canard au foie gras, gésiers confits et magret fumé	18.50€
Duo de foie gras de canard mi-cuit et poêlé, pâte de coing et pain brioché	21.00€
Huîtres du moment	Voir ardoise

Queues de gambas snackées, risotto à la tartufata et coulis de carapaces crémé	21.00€
Cocotte de ris de veau sautés aux cèpes et écrasé de pomme de terre	23.00€
Rognons de veau sautés aux girolles et moutarde à l'ancienne	23.00€
Cassoulet de Castelnaudary aux deux confits et sa salade de saison	24.00€
Noix de St Jacques rôties, crémeux de petits pois au lait de coco et crumble de chorizo	27.00€
Tournedos de filet de boeuf "Aubrac", pommes frites	- juste planché 31.50€ - façon Rossini 39.50€

Coupe de glaces ou sorbets au choix (2 boules)	6.50€
Assiette de fruits frais, sorbet fraise et tuile aux amandes	11.00€
Café ou thé gourmand mignardises et boisson chaude	11.00€

MENU
ENFANT
13.50€

Steak haché de boeuf "Black Angus"
ou
Filet de saumon
accompagnés de légumes ou de frites
&
Crème glacée

Nous proposons également des terrines de **cassoulet à emporter**,
nous vous invitons à vous rapprocher de l'accueil pour connaître nos tarifs.