

BUFFET BISTROT 3

LES PETITES ENTRÉES

Œuf poché et Noir de Bigorre

Crèmeux de potiron
et crumble de noix de pécan

Saint Jacques et gambas,

Fruits et légumes de saison

Burrata

Soubise de tartufata,
Légumes crus et pain grillé

La planche de charcuteries,

Beurre et condiments

LES PETITS PLATS DU JOUR

Bœuf Origine confit

Miroir d'un jus de viande
Gâteau de pomme de terre

Dos de cabillaud au Noilly

Frégola et Fondue de légumes de saison

Frégola et fondue de légumes de saison

FROMAGES & DESSERTS

Les fromages affinés

Accompagnés de fruits secs et de
Confiture de figues légèrement acidulées

Finger caramel-chocolat,

Eclats de Pistaches Caramélisées

Crèmeux Ananas & Citron Vert

Biscuit coco et crumble noisette



MADE IN TOULOUSE

LES PETITES ENTREES

Nougat de volaille du Gers

Petite salade d'herbes
Croustille aux noisettes

Truite des Pyrénées

Ciboulette, échalottes, câpres, cornichons

Tagliatelles de Légumes

Vinaigrette miel du pays

Les cornets de charcuteries de la MAISON GARCIA

PLATS CHAUDS

Burger de canard confit,

Béchamel aux accents gascon

Gambas et coquillages

Relevés au piment d'Espelette
Sur une brandade parmentière

Ravioles au fromage des Pyrénées

Herbes et fleurs fraîches condimentées

FROMAGES & DESSERTS

Les fromages affinés de chez Xavier MOF FROMAGER

Accompagnés de fruits secs et de
confiture de figues légèrement acidulées

Le fénétra

Panacotta en Rouge et Noir

