

# 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**

