

# MADE IN TOULOUSE

## COMPTOIRS

### **Nougat de volaille du Gers**

Petite salade d'herbes  
Croustille aux noisettes

### **Truite des Pyrénées**

Ciboulette, échalottes, câpres, cornichons

### **Dégustations de charcuteries MAISON GARCIA**

### **Les foies gras IGP Sud-Ouest**

### **Le petit potager**

Légumes crus, légumes cuits, légumes farcis  
Accompagnés de sauces et condiments

## LES PLATS DU CHEF

### **Noix de joue de bœuf confite,**

Réduction au malbec  
crémeux de patate, crumble à la noisette

### **Saint-Jacques et coquillages,**

Chapelure d'oignons frits au persil,  
Risotto et légumes glacées

### **Ravioles au fromage des Pyrénées**

Herbes et fleurs fraîches condimentées

## FROMAGES & DESSERTS

### **Les fromages affinés de chez Xavier**

accompagnés des bons pains  
de Jean-Luc Beauhaire, MOF boulanger

### **Poires diplomates,**

Financier fondant et amandes  
caramélisées

### **Les pièces du café gourmand**

Chou cacahuète caramel  
Etinelle citron  
Cube choco intense

## **En option :**

### **BAR À HUÎTRES 5€00 HT**

Ouverture d'huîtres Marennes N°2 et N°3,  
accompagnées de pain de seigle,  
pain au citron et condiments



# COCKTAIL DINATOIRE

## MISES EN BOUCHE

Saint-Jacques , pomme verte et grenade

Poulet fermier et tartufatta

Coussin de légumes, chutney aigre doux 

Finger Noir de Bigorre « tout simplement »

Tutti crudités, noix de pecan et cranberies 

**Dégustations de charcuteries premium**

**Le petit potager** 

Légumes crus, légumes cuits, légumes farcis sur un terreau parmesan-cacao



## LES PETITS PLATS CHAUDS

**Lasagnes de canard aux accents gascon**

**Dorade juste rôti**

Sauce beurre blanc,  
Légumes de saison en sifflets  
Et noisettes torréfiées

**Wok de légumes du moment** 

Légumes glacés au balsa, noix de cajou

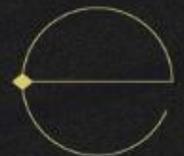
## FROMAGES & DESSERTS

**Les fromages affinés**

accompagnés des bons pains de Jean-Luc Beauhaire, MOF boulanger

**Les pièces du café gourmand**

Craquelin aux éclats de pralines  
Cubik chocolat  
Tatin pomme



# COLOURFUL

## MISES EN BOUCHE

Cubik de gambas aux agrumes

Beef flower

Melba de chèvre fleuri au parfum de truffe 

Dhal de lentilles corail au lait de coco 

### **Ceviche**

Poissons et crustacés, agrumes et passion

### **Œuf poché**

Ecrasé d'avocat, brioche perdue,  
pickles d'oignons rouges

## LES PLATS CHAUDS

### **Langoustines rôties, lard paysan**

Mousseline de potimarron,  
jus de cochon réduit

### **Pad thaï de canard**

Jus miel soja,  
Légumes de saison cuisinés au wok

### **Moussaka végétarienne**

Béchamel, poêlée De butternut et potiron

## FROMAGES & DESSERTS

### **Les fromages affinés de chez Xavier**

accompagnés des bons pains  
de Jean-Luc Beauhaire, MOF boulanger

### **Ananas rôti,**

Crème exotique à la mangue coco,  
Gel passion et grenade

### **Les traditionnelles pâtisseries marocaines de chez Maymana**

Cornes de Gazelle, ghriba aux amandes,  
briwattes, makrout

**Le véritable thé à la menthe  
servi à l'orientale**

