

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 

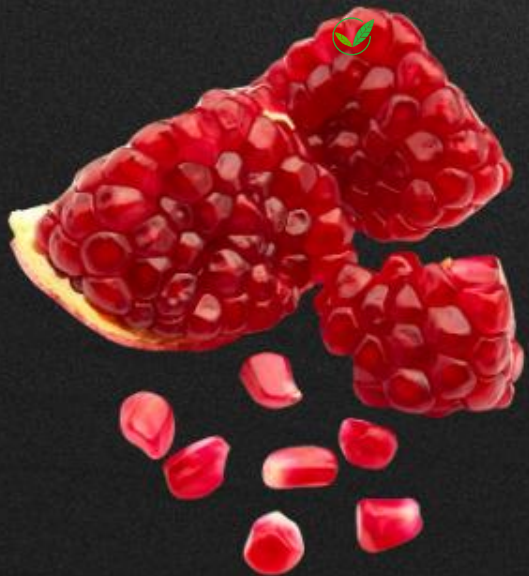
Finger Noir de Bigorre « tout simplement »

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**

