

LE CENTRE Hôtel ★★★ Restaurant

MENU DU JOUR

Servi uniquement le midi du lundi au vendredi, sauf les jours fériés

COMPLET

Entrée
+ Plat
+ Dessert

28.50 €

EXPRESS

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert

22.00 €

VOIR ARDOISES

MENU CASSOULET

29 €

Cassoulet de Castelnaudary
aux deux confits, canard et porc,
accompagné de sa salade de saison

Dessert au choix
ou
Fromages (+ 2€)

MENU DU CENTRE

39 €

Salade de couteaux et palourdes persillés,
raidis à la plancha

ou

Velouté de butternut au foie gras poêlé
et noisettes caramélisées

ou

Tartare d'avocat aux queues de crevettes,
fruits de la passion et sauce cocktail

Risotto Carnaroli,

légumes snackés et pistou de basilic

ou

Paleron de bœuf fondant,

sauce vin rouge, mousseline de carottes et éclats de marrons

ou

Queues de gambas planchées,

risotto en tinta et sa bisque de carapaces

Tarte citron à notre façon

sablé pralin, crème citron meringuée et sorbet citron de Sicile

ou

Finger au chocolat,

poire pochée, mousseline pralin et tuile cacao sésames

ou

Crème brûlée à la vanille

et clémentine corse

MENU ENFANT

12 €

Steak haché de boeuf «Black Angus»

ou

Filet de saumon

accompagnés de légumes du moment ou de frites

Crème glacée

ou

Dessert du jour

ENTRÉES

| | |
|--|---------|
| Suggestions du jour | 11.50 € |
| Œuf mollet frit au panko façon « meurette » et tuile de parmesan | 13.50 € |
| Velouté de butternut au foie gras poêlé et noisettes caramélisées | 15.00 € |
| Tartare d'avocat aux queues de crevettes, fruits de la passion et sauce cocktail | 15.50 € |
| Croustille de brie à la tartufata, jambon de magret et pignons de pin | 15.50 € |
| Salade de couteaux et palourdes persillés, raidis à la plancha | 16.00 € |
| Carpaccio de magret à l'huile de truffe, mesclun et copeaux de parmesan | 16.50 € |
| Saumon Gravlax, blinis au maïs, crémeux d'avocat et gingembre mariné | 17.50 € |
| Duo de foie gras mi-cuit et poêlé, compotée de poire au muscat et pain brioché | 21.50 € |
| Huîtres du moment (voir ardoise) | |

PLATS

| | |
|---|----------------------|
| Suggestions du jour | 15.50 € |
| Risotto Carnaroli, légumes snackés et pistou de basilic | 15.50 € |
| Paleron de bœuf fondant, sauce vin rouge, mousseline de carottes et éclats de marrons | 16.00 € |
| Queues de gambas planchées, risotto en tinta et sa bisque de carapaces | 17.50 € |
| Suprême de pintade fermière rôti, jus à l'ail et légumes du moment | 17.50 € |
| 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 € |
| Cocotte de ris d'agneau aux cèpes, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olives | 24.00 € |
| Médallions de lotte planchés, sauce morilles et ses petits légumes | 25.50 € |
| Noix de Saint-Jacques rôties, crémeux de haricots du Lauragais, girolles et bacon | 27.50 € |
| Tournedos de filet de bœuf « Aubrac » et pommes frites | 31.50 € |
| | <i>Juste planché</i> |
| | <i>Façon Rossini</i> |
| | 39.50 € |

DESSERTS

| | |
|--|---------|
| Suggestions du jour | 7.00 € |
| Crèmes glacées et sorbets au choix | 7.50 € |
| Crème brûlée à la vanille et clémentine Corse | 7.50 € |
| Tarte citron à notre façon : sablé pralin, crème citron meringuée et sorbet citron de Sicile | 9.50 € |
| Finger au chocolat, poire pochée, mousseline pralin et tuile cacao sésames | 9.50 € |
| Feuilleté aux framboises, ganache chocolat blanc pistache et son coulis | 10.00 € |
| Fondant au chocolat et caramel beurre salé | 10.00 € |
| Assiette de fruits frais, sorbet passion et tuile aux amandes | 11.00 € |
| Café ou thé gourmand | 11.00 € |

FROMAGES

| | |
|---|---------|
| Sélection de fromages de la Maison « Marzac » | 12.50 € |
|---|---------|

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