



LE PAVILLON DU CHATEAU

Hôtel **** Restaurant Spa



Menu à 30 € | Avec Accord Mets en Vins + Café 38 €

- 10 € Salade fraîcheur au Chèvre chaud à l'huile de Noix et tartine de Magret
Ou Tarte Tomate, sauce au Pesto et Salade
Ou Velouté et sa tartine (selon saison)

- 13 € Emincé de Bœuf rôti au four, sauce au Porto
Ou Cuisse de Canard confite, Sauce à l'Orange
Ou Filet mignon à la graine de moutarde

- 7 € Crème Brulée au Citron
Ou Brownies au Chocolat, sorbet Mandarine

Menu à 40 € | Avec Accord Mets en Vins + Café 50 €

- 14 € Salade Lauragaise au foie gras (foie gras, magret, gésiers)
Ou Tartare de Saumon à l'Aneth, Vinaigre aux Herbes
Ou Dariole de canard au foie gras, chutney de figues, salade

- 18 € Noisettes D'agneau aux Senteurs de Provence
Ou Croustillant de Canard aux Pommes, sauce Bigarade
Ou Dos de cabillaud et filet de rouget poêlé au safran

- 8 € Profiteroles au Chocolat chaud
Ou Gratin de fruits de saison et sorbet
Ou Assiette gourmande (3 mini desserts)

Menu à 58 € | Avec Accord Mets en Vins + Café 70 €

- 14 € Terrine de Foie Gras Maison et Chutney aux Figues, toasts grillés

- 13 € Millefeuilles de St Jacques, sauce au Vermouth
Ou Saumon cru et pétales de St Jacques marinés au Citron vert

- 19 € Cœur de filet de Bœuf façon Rosini
Ou Gigot d'Agneau au Jus de Garrigues
Ou Croustillant de Canard aux Foie gras, sauce Bigarade
Ou Filet de bar rôti crème au Chorizo

- 4 € Farandole de Fromages

- 8 € Assiette gourmande (4 mini desserts)
Ou Dessert au choix

Accompagnement selon les produits de saison

Apéritifs - à partir de 4 €

Vous pourrez y savourer une délicieuse cuisine de terroir et apprécier ce moment de détente.

Nous vous y proposons une carte de saison avec un choix d'entrées, de divers plats et desserts. Des plats végétariens vous sont toujours proposés. Groupe à partir de 8 personnes.

Choisissez l'ambiance de la maison qui vous correspond...

En terrasse l'été (ou dès que le temps le permet) avec sa vue exceptionnelle sur la campagne Lauragaise.

Au Grenier en face d'un grand feu de cheminée

ou dans l'un de nos salons privatisé du Château (avec supplément)...

Cocktail déjeunatoire/dinatoire à 58 €

24 €

Cocktail servi debout (avec ou sans table selon)
10 canapés cocktail chaud et froid, et verrines
Présentation légumes cuits avec sauces
Découpe Foie gras (ou saumon)

Assortiment de mini Brochettes viande à la plancha (5/pers)
Assortiment de mini Brochettes poisson à la plancha (5/pers)

OU

18 €

Cuisseau de Veau à la Broche avec accompagnement
OU
Cochon de lait à la Broche avec accompagnement

Farandole de Fromages

Buffet de Tartes et Gateaux

Composez votre Cocktail sur mesure avant votre repas

Formules

10 canapés cocktail chaud et froid et verrines - (15€)

10 canapés cocktail et verrines + découpe de foie gras ou saumon - (22€)

10 canapés cocktail/verrines + 1 découpe + plancha viandes(4)/poissons(2) - (32€)

En détail

Canapés, verrines, tapas (tartares de légumes, de viandes, de poissons) -> 2€/pièce

Présentation légumes cuits avec sauce -> 2.20€/pers

PLANCHA

Assortiment de brochettes de viandes avec légumes et fruits -> 1.5€/pièce

Assortiment de brochettes de poissons (Thon, Lotte, st Jacques,...) -> 2€/pièce

Foie gras à cuire avec pain et Chutney -> 6€/pers

DECOUPE

Saumon fumé / blinis / pain de seigle -> 7€/pers

Foie gras mi cuit / Pains variés et Chutney -> 8€/pers

Ces cocktails peuvent avoir lieu sur la terrasse de l'hôtel, dans un de nos salons
avant que vous et vos invités passiez à table.

Accompagnement selon les produits de saison