

BUFFET REPAS MERCREDI 10 DÉCEMBRE DE 11H30 À 15H

- Entrées - Starters -

Salade de pois chiches et herbes fraîches du Roussillon

Chickpea salad with fresh Roussillon herbs

Taboulé de chou-fleur coloré et agrumes

Colorful cauliflower tabbouleh with citrus

Céleri rémoulade aux noix du Lot

Celery remoulade with walnuts from the Lot



Bar à crudités – Raw vegetable bar

Crudités de saison avec huiles d'olive occitanes

Seasonal raw vegetables with Occitan olive oils



Bar à soupes – Soup station

Velouté de butternut

Butternut velouté

Velouté à la châtaigne

Chestnut velouté



- Plats - Mains -

Pavé de truite Bio des Pyrénées, sauce vierge aux herbes

Pyrenean trout, fresh herb sauce

Paleron de veau braisé IGP du Ségala

Braised Ségala veal chuck (IGP)

Dhal aux lentilles

Lentil dhal



- Garnitures - Sides -

Risotto dans sa meule de parmesan, éclats de truffe

Risotto in a Parmesan wheel, truffle shavings

Farfalles à la romanesco

Farfalle pasta with romanesco

Poêlée de légumes

Sautéed seasonal vegetables



-Desserts -

Assiette de trésors fromagers d'Occitanie : tomme des

Pyrénées, Pélardon, Roquefort

Occitan cheese selection: Pyrenean tomme, Pélardon, Roquefort
AOP



Salade d'agrumes infusés à la verveine

Citrus salad infused with verbena

Mousse au chocolat noir grand cru 64%

64% grand cru dark chocolate mousse

Tarte Bourdaloue

Bourdaloue pear tart

Riz au lait à la pistache & fleur d'oranger

Creamy rice pudding with pistachio & orange blossom

Yaourts & confitures artisanales

Artisanal yogurts & jams



TARIFS / PRICING

Formule 3 plats 28 € TTC / 3-Course Menu €28 incl. VAT: Entrée + Plat + Dessert / Starter + Main Course + Dessert

Formule 2 plats 24 € TTC / 2-Course Menu €24 incl. VAT :Entrée + Plat / Starter + Main Course

ou / or Plat + Dessert / Main Course + Dessert

Pain / Bread : + 1,50 € TTC / + €1.50 incl. VAT

Boissons / Drinks : En supplément – voir carte des boissons /Not included – see drinks menu

BUFFET REPAS JEUDI 11 DÉCEMBRE DE 11H30 À 15H

- Entrées - Starters -

Salade de pois chiches et herbes fraîches du Roussillon

Chickpea salad with fresh Roussillon herbs

Taboulé de chou-fleur coloré et agrumes

Colorful cauliflower tabbouleh with citrus

Céleri rémoulade aux noix du Lot

Celery remoulade with walnuts from the Lot



Bar à crudités – Raw vegetable bar

Crudités de saison avec huiles d'olive occitanes

Seasonal raw vegetables with Occitan olive oils



Bar à soupes – Soup station

Velouté de butternut

Butternut velouté

Velouté à la châtaigne

Chestnut velouté



- Plats - Mains -

La bourride de baudroie

Traditional monkfish bourride

Cuisse de canard confite

Duck leg confit

Gratin de courge butternut aux châtaignes des Cévennes

Butternut & Cévennes chestnut gratin



- Garnitures - Sides -

Tortelloni aux légumes de saison, parmesan affiné

Seasonal vegetable tortelloni, aged parmesan

Écrasé de pommes de terre aux herbes

Herb-infused mashed potatoes

Poêlée de légumes

Sautéed seasonal vegetables



-Desserts -

Assiette de trésors fromagers d'Occitanie : tomme des

Pyrénées, Pélardon, Roquefort

Occitan cheese selection: Pyrenean tomme, Pélardon, Roquefort

AOP



Poire façon Belle Hélène

Belle Hélène poached pear

Comme un Paris-Brest

Paris-Brest reinterpretation

Croustade aux pommes du Vigan

Vigan apple croustade

Riz au lait à la pistache & fleur d'oranger

Creamy rice pudding with pistachio & orange blossom

Yaourts & confitures artisanales

Artisanal yogurts & jams



TARIFS / PRICING

Formule 3 plats 28 € TTC / 3-Course Menu €28 incl. VAT: Entrée + Plat + Dessert / Starter + Main Course + Dessert

Formule 2 plats 24 € TTC / 2-Course Menu €24 incl. VAT :Entrée + Plat / Starter + Main Course

ou / or Plat + Dessert / Main Course + Dessert

Pain / Bread : + 1,50 € TTC / + €1.50 incl. VAT

Boissons / Drinks : En supplément – voir carte des boissons /Not included – see drinks menu