

- LES GRIGNOTAGES -

En attendant les autres...

- Cecina de Galice persillée - 12€
- Pâté en croûte « Maison Lesage » - 11€
- Saucisson à la Truffe - 12€
- Terrine Maison Bœuf, Canard, Cochon - 9€
- Saucisse de coche - 6€
- Boudin Artisanal de Porc Noir de Bigorre - 8€
- Coppa Artisanale - 10€
- Jambon sec - 9€

- LES ENTRÉES -

À partager ou non...

- Huitres N°3, 12€/6 pièces, 22€/12pièces
- Gravelax de Truite des Pyrénées - 12€
- Foie gras maison - 19€
- Os à moelle - 9€
- Œufs Mayonnaise façon Meurette - 8€
- Cœurs de canard, pistou rouge maison, pain pita - 10€
- Cromesquis d'effiloché de Canard Gras - 9€
- Ris d'agneau à la crème et champignons - 20€
- Carpaccio de Pieds de Cochon - 9€
- Raviole de Bœuf mûré et champignons - 8€
- Pressé d'Oreilles de Cochon, jus corsé - 9€
- Camembert entier au miel et noisettes - 16€
- Purée de Pomme de Terre façon Robuchon - 8€
- Poêlée de champignons sauvages, jaune d'œuf - 16€
- Wagyu Kagoshima, Grade A5, Japon - 35€/100g

- LES VIANDES À PARTAGER -

Poids conseillé 400 à 500g/pers

Accompagnements inclus

Os à moelle +9€

- LES CÔTES À L'OS -

Maturations et pièces disponibles sur l'ardoise

- Sélection Occitanie, France -
- Sélection Persillée, France -
- Simmental, Allemagne -
- Sélection Ibérique, Espagne & Portugal -
- Wagyu, Espagne -
- Buey, Espagne & Portugal -

- LE COCHON -

Pièces disponibles sur l'ardoise

- Tirabuixò, France -
- Cochon de la Montagne Noire, France -

- LE CANARD -

Pièces disponibles sur l'ardoise

- Coffres de la Montagne Noire, France -

GUEULETON CASTELNAUDARY

50, route de Saint-Martin Lalande, 11400 Castelnaudary

Prix TTC, Service compris

- LES PLATS -

Accompagnements inclus

- Gigot d'Agneau de Lait des Pyrénées pour 2 - 38€/pers
IGP Agneau de Lait des Pyrénées & Label Rouge
- Filet de Bœuf Rossini - 38€
- L-Bone de Bœuf (400g) - 34€
- Cassoulet Maison du Chef, salade verte - 22€
- Tartare de Bœuf au couteau et préparé - 20€
- Daurade entière - 28€

- LES FROMAGES -

- Saint-Nectaire - 9€
- Roquefort - 8€
- Bethmale - 9€

- LES DESSERTS -

Faits maison

- Le coup de balayette (*sorbet citron, blanche d'armagnac*) - 6€
- L'Éclair au Chocolat Maturé - 8€
- L'île flottante à la Praline rose - 8€
- La Tarte Tatin - 9€
- Le Paris Brest - 10€
- Le Café Gascon - 9€

- LES MENUS -

- BON VIVANT -

À partir de 2 convives, 50€/pers

- Entrées selon l'humeur du Chef -
-
- L-Bone de Bœuf ou Côte de Cochon -
-
- Dessert au choix à la carte -

- MENU MIDI -

Du Mardi au Vendredi midi, 24€

- Entrée du Jour au choix -
-
- Grillade du jour ou Poisson du jour
-
- Dessert du jour ou Café Gourmand

- ENFANT -

14€

- Sirop à l'eau -
-
- Blanc de Poulet Croustillant Maison -
-
- Dessert Glacé -

- MENU CASSOULET -

Du Mardi au Vendredi midi, 32€

- Entrée du Jour au choix -
-
- Cassoulet Maison -
-
- Dessert du Jour ou Café Gourmand -