Suggestions des fêtes

PASTEL

ENTRÉES

Foie gras de canard : 19 €
brioche toastée, chutney de saison

Saumon fumé : 18 €
blinis, crème citronnée

Huîtres Fine de Claire N°2 x6 : 12 €

Tarama à la truffe : 13 €
huile d'olive, gros blinis



PLATS

Filet de bœuf : 36 €
sauce Porto, frites

Suprême de volaille de la ferme du Luteau : 31 €
sauce foie gras, champignons sauvages

Linguine à la crème de truffe : 24 €
burrata, éclats de noisette, roquette

Magret de canard : 28 €
crème de châtaigne, jus court, purée de pommes de terre

Filet de bar à la plancha : 31 €
beurre blanc citronné, légumes glacés

Belle entrecôte de boeuf 300g : 32 €
sauce béarnaise, frites maison

PLANCHES

Charcuterie "Maison Seguin" : 27 €
jambon speck, pastrami de bœuf, terrine de campagne au poivre vert, saucisson du Béarn, chorizo Bellota

Planche de fromages : 23 €
Sainte-Maure-de-Touraine, Tomme de Savoie, Camembert moulé à la louche

DESSERTS

Bûche du Pastel : 14 €

Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier : 11 €

Tarte tatin façon grand-mère : 13 €

Mousse au chocolat : 14 €
tuiles de cacao, copeaux de chocolat et fleur de sel

Réserver

Suggestions des fêtes

PASTEL

STARTERS

Duck Foie Gras: €19
Toasted brioche, seasonal chutney

Smoked Salmon: €18
Blinis, lemon cream

Fine de Claire Oysters No. 2 x6: €12

Truffle Tarama: €13
Olive oil, large blinis

MAIN COURSES

Beef Fillet: €36
Port wine sauce, French fries

Poultry Supreme from Ferme du Luteau: €31
Foie gras sauce, wild mushrooms

Linguine with Truffle Cream: €24
Burrata, crushed hazelnuts, rocket

Duck Breast: €28
Chestnut cream, reduced jus, mashed potatoes

Plancha-Grilled Sea Bass Fillet: €31
Lemon beurre blanc, glazed vegetables

300 g Beef Ribeye Steak: €32
Béarnaise sauce, homemade French fries

BOARDS

Maison Seguin Charcuterie Board: €27
Speck ham, beef pastrami, country pâté with green peppercorns, Béarn sausage, Bellota chorizo

Cheese Board: €23
Sainte-Maure-de-Touraine goat's cheese, Savoie tomme, traditionally ladled Camembert

DESSERTS

Pastel Yule Log: €14

Crêpes Suzette Flambéed with Grand Marnier: €11

Grandma's-Style Tarte Tatin: €13

Chocolate Mousse: €14
Cocoa tuile biscuits, chocolate shavings and fleur de sel

Réserver