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

Festive Specials

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

Book a Table