

Le menu

1^{er} juillet 2026 · Castelnaudary

« L'Aude du champ à l'assiette »

Petit déjeuner

Jus de pomme, jus de raisin, brioche, pain au chocolat, café, infusions.

Déjeuner

COCKTAIL


« L'éclat toulousain » — sirop de violette, tonic.

ENTRÉE

Fraîcheur de courgette marinée, crème légère fouettée et œufs de truite des Pyrénées.

PLAT

Parmentier croustillant de veau en cromesquis, crémeux de haricots lingot et jus corsé.

 Cromesquis croustillant de lentilles corail, crémeux de haricots lingot et jus corsé aux herbes.

FROMAGE

Duo de fromages de la ferme de Briola accompagné de miel de Saint-André.

DESSERT

Nuage gourmand de verveine et nectarine d'été.

POUR FINIR

Café.

Déjeuner réalisé par Jean-Jacques Paraire, chef de la restauration du lycée Germaine Tillion, et son équipe.