



## MENU FESTIF 2025

### ENTREE

Assiette terre et mer	15 e/pers
<i>Médaillon de foie gras, tartare de truites, saumon gravlax</i>	
Assiette de foie gras maison	12 e/pers
<i>Mesclun de salade et pain d'épices maison</i>	
Tartare de truites d'Aston	11 e/pers
<i>Fromage frais, ciboulette, civette</i>	

### PLAT PRINCIPAL

Agneau de 7 heures	15 e/pers
<i>Gratin dauphinois aux truffes</i>	
Jarret de porc confit	13 e/pers
<i>Ecrasé de patates douces</i>	
Blanquette de lotte et saint jacques	15 e/pers
<i>Riz Pilaf</i>	

### DESSERTS

Omelette norvégienne	4e
Précieux chocolat caramel	4e
Navette coco, coulis framboise	4e



### PLATEAU FRUITS DE MER

<i>100 gr crevettes Calibre 40/60</i>	15 e
<i>100g de bulots</i>	
<i>5 huîtres</i>	

### HUITRES N°3

*Direct producteur Marennes d'Oléron*

Plateau la douzaine	10,5 e
---------------------	--------

Bourriches	50 pces	100 pces
	35 e	68 e

### STANDS VIN et FROMAGE

Grandes variétés de fromage et de vin.

Livraison à partir de 85 Euros

Drive aux Halles de Laffraut

47 Avenue Victor Pilhes- 09400 Tarascon s/ Ariège.

Commande au 06 82 20 43 30  
ou par mail : [contact@star-09.com](mailto:contact@star-09.com)