



## MENU FESTIF 2025

### ENTREE

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

### PLAT PRINCIPAL

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

### DESSERTS

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



## PLATEAU FRUITS DE MER

15 e

100 gr crevettes Calibre 40/60  
100g de bulots  
5 huîtres

## 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.



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

Livraison à partir de 85 Euros  
Drive aux Halles de Laffraut  
47 Avenue Victor Pilhes- 09400 Tarascon s/ Ariège.