

Menu spécial de fin d'année
(minimum 10 personnes)

31 Euros
(1/4 de vin et café compris)

Menu 1

Velouté de butternut, éclats de foie gras et châtaignes,
Emulsion noisette

Suprême de pintade fermière à la plancha
Purée de carottes des sables et légumes du moment

Moelleux au caramel et beurre salé, glace vanille

Menu 2

Œuf parfait, purée de pommes de terre, jus corsé

Pavé de merlu de nos côtes à la plancha
Risotto crémeux et chorizo
Tuile au parmesan

Russe à la pistache et sa glace

Vins

Rouge: Madiran tradition château de Pouey

Blanc: Côte de Gascogne, domaine de Saint-Aubin

ZAC Gazalieu - 190 impasse du Basile - 40260 CASTETS -
05.58.97.06.06

latchanka-castets@orange.fr



Menu spécial de fin d'année
(minimum 10 personnes)

41 Euros
(1/4 de vin et café compris)

Menu 1

Velouté de champignons, pleurotes et lardons de ventrèche au piment d'Espelette

Gambas juste snackées, risotto crémeux et tuile parmesan

Grenadin de veau cuit lentement au beurre salé
Ecrasée de pommes de terres, légumes du moment

Poire pochée aux épices douces, sablé breton et glace vanille

Vins

Rouge: Lussac Saint-Emilion, Château Haut-Piquat

Blanc: Chaverny, domaine Sauger

ZAC Gazalieu - 190 impasse du Basile - 40260 CASTETS -

05.58.97.06.06

latchanka-castetseorange.fr



Menu spécial de fin d'année
(minimum 10 personnes)

49 Euros
(1/4 de vin et café compris)

Menu 1

Gravlax de saumon maison, pickles de carottes et de betteraves, et crème légère au wasabi

Tournedos Rossini
et sa tranche de foie gras poêlée
Grosse frites à la graisse de canard et pleurotes

Crème légère au chocolat 70%, gavottes cacao
Crèmeux caramel beurre salé

Vins

Rouge: Graves, Château Bonnat Jensotte 2019

Blanc: Côte du Rhône, domaine Jaume

ZAC Gazalieu - 190 impasse du Basile - 40260 CASTETS -

05.58.97.06.06

latchanka-castets@orange.fr

