A la Carte

Voici notre Carte actuelle, concoctés par notre Chef de cuisine et notre Chef pâtissier. Le pain est fait maison avec des farines locales.
Veuillez noter cependant que la composition de cette carte peut varier entre aujourd'hui et la date de votre venue à l'Auberge en fonction de la saisonnalité, des arrivages de produits en grand majorité frais et locaux et de l'inspiration de nos chefs.

Entrées

Foie gras de canard en 3 façons	34,00 €
Noix de Saint Jacques crème Argenteuil *vinaigrette à la pomme verte et pointes d'asperges du moulin des Guilhemat*	28,00 €
Pressé de foie gras de canard et fruits secs, chutney exotique	28,00 €

Plats

Gigotin d'agneau de lait des Pyrénées rôti, ail en chemise et légumes de saison (pour deux personnes)	35,00 €
Pigeonneau du Lauragais cuit sur le coffre, légumes rôtis et jus court	39,00 €
Cassoulet Saint-Félicien aux haricots de Castelnaudary cuit et servi en cassole	27,00 €
Filet de bar sauvage, petite vinaigrette fraîcheur *Freekeh comme un risotto, crémeux de brocolis*	32,00 €

Fromages

Provenance : Ferme de Cabriole à Saint Félix Lauragais From D'Aqui à Assac Affineur Xavier à Toulouse (M.O.F.) Fromagerie Marzac de Revel

Assiette de 4 fromages	12,00 €

Desserts

Le Soufflé au Grand Marnier et crème glacée à la vanille	15,00 €
Millas du Lauragais aux agrumes *caramélisés, espuma et sorbet*	14,00 €
Entremet 3 chocolats *biscuit, ganache chocolat noir, mousse chocolat blanc, chocolat au lait et glace*	14,00 €
Millefeuille caramel *crémeux et chantilly dulcey, glace caramel*	14,00 €
Les desserts de nos menus peuvent être servis à la carte	12,00 €