

# NOS MENUS

## Menu du Jour 28€

**Entrée – Plat – Dessert**

Du lundi au samedi midi, hors jours fériés.

## Auberge 62€

Nous vous proposons une formule de vins au verre à 27€ par personne

Ce menu peut vous être servi en 3 services à 50€

### Entrées

Aubergine fondante au miso, yaourt Tahini

Langoustine en tempura épicée, moutarde de poivrons

– Ou

Vitello\* Tonato, tuile à l'olive noire

\* Veau du Lauragais

### Poissons

Filet de merlu de ligne rôti

Nage de crustacées tomate et légèrement relevée,

billes de légumes et cocos de Paimpol

– Ou

Tronçon de lotte au safran, légumes grillés

Vinaigrette olive et câpres

### Viandes

L'agneau

Petit légume farcis à l'épaule confite de la maison Banquet,

le ris poêlé et la côte d'agneau des Pyrénées rôtie, jus épicé

– Ou

Pièce de bœuf rôtie

Jus au poivron rouge et chorizo, salade d'oignons brûlés

### Douceurs

La Mûre

Tarte fine, confit et mousse de mûre et sorbet au fromage blanc

– Ou

Les Figues

Figues pochées au vin d'épices, glace vanille et

sauce au vin

## Menu Cassoulet 40€

Salade verte et Magret séché par nos soins

Cassoulet St Félicien

La rose, pommes et glace nougat

## Menu dégustation 85€

Nous vous proposons une formule de vins au verre à 32€ par personne

Élaboré en 6 services et servi pour l'ensemble de la table

Escalope de foie gras poêlée

fruit de saison rôti

Raviole de morue «Mantecada»

bouillon de coquillage persillé, moutarde de poivrons

Filet de bar à la «planxa»

caviar d'aubergine, pistou, fumet yaourt et cumin

Quasi de veau rôti

jus, frite de panisse, girolle et écume de lard

Citron givré

au limoncello, meringue et sorbet citron verveine

Les cerises

Crumble au chocolat, chantilly cerise, confit et sorbet

biscuit sablé

# LA CARTE

du moment

## Entrées

---

Foie Gras aux cerises et amandes fraîches 28€  
*pain brioché au cacao*

Poulpe grillé 27€  
*«ajo blanco» au lait d'amande, aubergine fondante*

## Plats

---

Gigotin d'agneau de lait des Pyrénées rôti - pour 2 personnes 35€/pers  
*ail en chemise et légumes de saison*

Pigeonneau du Lauragais cuit sur le coffre 39€  
*légumes printaniers et jus court*

Cassoulet Saint-Félicien aux haricots de Castelnaudary 26€  
*cuit et servi en cassole*

Cabillaud laqué miso et soja 30€  
*Émulsion à l'ail doux, pomme grenaille, padrón et chorizo ibérique*

*Les plats de nos menus, peuvent  
être servis à la carte*

# LA CARTE

## du moment

### Plateau de fromages ——— 12€

De la ferme de Cabriole à Saint-Félix Lauragais,  
de chez From D'Aqui à Assac, de l'Affineur Xavier à Toulouse (M.O.F.)  
et de la fromagerie Marzac de Revel

---

## Les Desserts

<b>Le Soufflé à la pistache</b> <i>intérieur framboise et sorbet</i>	14€
<b>La Noix</b> <i>biscuit au chocolat, cœur coulant au praliné de noix, glace au praliné cajou et chouchou</i>	15€
<b>Les Madeleines, sorties du four</b> <i>chantilly, nutella maison et glace vanille</i>	14€
<b>Le Melon en 4 façons</b> <i>soupe de melon, billes, espuma et sorbet</i>	14€
<b>Bulle de houblon</b> <i>nuage de bière et malt aux notes amères, biscuit madeleine au citron et crème glacée au houblon</i>	15€
<b>Cookie framboise</b> <i>cookie confit framboise, chantilly chocolat au lait et sorbet</i>	14€

*Les desserts des menus peuvent  
être servis à la carte 12€*

# LES ACTEURS

de votre repas

## Notre Équipe

Tout cela est possible grâce à eux

En Cuisine

Le Chef Philippe Jeansing – Julian – Robin – Yelaan

En Pâtisserie

Le Chef Mikaël Altmann - Claire – Chloé

À la Plonge

Karim

Pour vous Servir

Le Maître d'Hôtel Jean-Pierre Pialoux

Eric - Olivier - Maxime - Dany

À l'Hôtel

Cyrille

À la Réception

Anne

À la Direction

Céline Taffarello

## Nos Fournisseurs



Notre pain est réalisé sur place avec de la farine de meule.

Moulin Régis De Martrin à Revel

Moulin de Perrine à Auriac-sur-Vendinelle