

NOS MENUS

Menu du Jour 28€

Entrée - Plat - Dessert

Du lundi au samedi midi, hors jours fériés.

Auberge

65€

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

Ce menu peut vous être servi en 3 services à 53€

Entrées

Gnocchis de potimarron,

praliné de graines de courge, crème de parmesan, émulsion «Poulette»
— Ou

Saumon de Norvège Bömlo mariné au café

kaki et betterave, huile de verveine

Poissons

Noix de Saint Jacques poêlées,

cerfeuil tubéreux au beurre noisette, condiment
pomme Granny et millet, crème oseille

— Ou

Merlu de ligne beurre à l'orange bergamote,

châtaigne, pomme de terre ratte et poireau, citron caviar

Viandes

Magret de canard du Lauragais rôti

pommes pont-neuf sauce poivre, tatin d'oignons

— Ou

Poitrine de veau du Lauragais cuite 10h

réduction d'une sangria, petits légumes cuits au poêlon

Douceurs

Compromis choco-poire

Biscuit moelleux chocolat, chocolat au lait et mousse poire, sorbet

— Ou

Crème brûlée

à la vanille de Madagascar, confit carotte, carrot cake et
glace vanille

Menu Cassoulet

43€

Salade verte et Magret séché par nos soins

Cassoulet St Félicien

Tatin aux pommes et glace nougat

Menu dégustation 89€

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

Ravioles de jarret de veau

sauce blanquette et poivre, copeaux de pecorino

Royale de courges

langoustines juste saisies, émulsion au sarrazin

Filet de bar poêlé

émulsion crustacés, petits légumes et vinaigrette
pomme & céleri

Colvert de chasse

la poitrine cuite sur le coffre, la cuisse confite,
garniture de saison

Citron givré

au limoncello, meringue et sorbet citron verveine

L'opéra

& crème glacée au café

LA CARTE

du moment

Entrées

Foie gras de canard en trois façons, <i>chips de pain au cacao, chutney de mûres sauvages</i>	30€
Homard <i>comme un oeuf cocotte, épinard, sauce crustacé</i>	27€

Plats

Gigotin d'agneau de lait des Pyrénées rôti - pour 2 personnes <i>ail en chemise et légumes de saison</i>	35€/pers
Pigeonneau du Lauragais cuit sur le coffre <i>légumes rôtis et jus court</i>	39€
Cassoulet Saint-Félicien aux haricots de Castelnaudary <i>cuit et servi en cassole</i>	26€
Cabillaud cuit à la vapeur <i>coco de Paimpol en crémeux, carottes glacées</i>	30€

*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

Le Soufflé à la pistache <i>intérieur framboise et sorbet</i>	14€
Finger chocolat <i>biscuit moelleux et croustillant noisettes, crémeux caramel, mousse chocolat au lait, chantilly et glace</i>	15€
Millas du Lauragais <i>aux agrumes, caramélisé et flambé au rhum, crème glacée au rhum</i>	14€
Entre l'anis et la pomme <i>biscuit et chantilly anisés, compotée de pommes Granny Smith et sorbet fromage blanc</i>	14€
Bulle de houblon <i>nuage de bière et malt aux notes amères, biscuit madeleine au citron et crème glacée au houblon</i>	15€

*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