

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

Poêlée d'encornets, condiment cajou & coriandre,
chou fleur rôti épicé

— Ou

Raviolis de blette à la ricotta, girolles

sauce cacio e pepe

Poissons

Rouget, tomate confite entière,
tapenade d'olive Taggiasche, jus d'arête «comme une vinaigrette», velours de pomme de terre

— Ou

Filet de merlu rôti au beurre de câpres,
bouillon de coquillages persillé, céleri boule fondant

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

La Mûre Sauvage

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

— 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 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

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, compoté 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