

# 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

Les premiers artichauts-bouquet,  
foie gras de canard poêlé, bouillon de carcasses émulsionné  
– Ou

Couteaux, pomelos et petits pois,  
coulis de laitue, Jambon de Teruel de chez «Monsieur Banquet»

### Poissons

Cabillaud laqué miso et soja,  
émulsion à l'ail doux, pomme grenaille, padrón et chorizo ibérique  
– Ou

Lieu Jaune en vapeur d'algues,  
sauce iodée, épinards

### Viandes

Poitrine de pintade rôtie au poivre,  
avocat, carotte et vinaigrette cajou et coriandre  
– Ou

Carré d'agneau de la coopérative «Axuria»,  
jus d'un navarin, petits légumes printaniers

### Douceurs

Fraisier aux Amandes  
sorbet Fraise  
– Ou

Le Vacherin des îles  
meringue, confit mangue et chantilly,  
sorbet aux fruits exotiques

## Menu Cassoulet

40€

Salade verte et Magret séché par nos soins

Cassoulet St Félicien

Feuilleté gourmand aux pommes

## 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

Bonbon de langoustine aux herbes  
caviar d'asperge au sumac et vinaigre de riz, sauce  
émulsionnée de carcasse

Petit pâté chaud de foie gras et pintade  
sauce salmis

Filet de bar sauvage, caviar osciètre,  
velours de petits pois émulsion coques poivrée

Pièce de veau du Lauragais,  
sauce Périgueux, asperges et légumes printaniers

Orange sanguine givrée

Fraicheur de fraises  
crème montée au Chocolat blanc et vanille,  
biscuit sablé

# LA CARTE

## du moment

### Entrées

---

- Foie gras de canard de la ferme du Roc 28€  
*marbré au cacao, brioche au thé Matcha, chutney de saison*
- Noix de Saint-Jacques snackées 27€  
*fricassée de pois chiches du Lauragais et mandarine*

### 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 25€  
*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 Millas du Lauragais aux agrumes</b> <i>caramélisé, sorbet citron</i>	14€
<b>Le Soufflé au Grand Marnier</b> <i>glace à la vanille de Madagascar</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>La Pomme d'Amour en sucre soufflé</b> <i>sablé breton, mousse de pomme, caramel, sorbet au cidre</i>	15€
<b>Lé «Claire-térole» au chocolat trop bon</b> <i>glace vanille, chantilly et sauce chocolat</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 – Akshay–Robin – Loïc

En Pâtisserie Le Chef Mikaël Altmann - Claire – Sonny

À la Plonge Xavier

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