

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

Picanha de boeuf en carpaccio, Caponata de légumes

Vieux parmesan et roquette

– Ou

Joue de morue pochée, bouille de poisson

Aïoli et poivrons marinés

Poissons

Maigre vapeur sauce vanillée

Condiment nectarine et petits légumes citronnés

– Ou

Bar «Planxa», haricots verts juste saisis

Jus de rhubarbe, émulsion yaourt

Viandes

Quasi de veau de la Boucherie Banquet, langoustine rôtie

Jus «Os et Pincés», vinaigrette de carcasse

– Ou

Petits légumes farcis «agneau confit longuement aux épices»

Jus de braisage

Douceurs

Pavlova fruits rouges et Romarin

Chantilly, confit et sorbet fruits rouges

– Ou

L'abricot

Biscuit croustillant, confit abricot,
mousse fromage blanc et sorbet

Menu Cassoulet 40€

Salade verte et Magret séché par nos soins

Cassoulet St Félicien

La rose, pommes et glace vanille

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

Fine gelée de tomate

coulis de concombre vinaigré, tourteau et burrata

Poêlée de girolles

oeuf mollet, guanciale et bouillon de volaille émulsionné

Pièce de thon rouge à la «planxa»

pulpe de poivrons jaunes citronnée, «pistou basilic»

Filet de boeuf rôti

jus poivré, brioche aillée et croute de moelle

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 brioiché 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 framboise et sorbet 14€

La Noix 15€
*biscuit au chocolat, cœur coulant au praliné de noix,
glace au praliné cajou et chouchou*

Les Madeleines, sorties du four 14€
Chantilly, nutella maison et glace vanille

Le Melon en 4 façons 14€
Soupe de melon, billes, espuma et sorbet

Bulle de houblon 15€
*Nuage de bière et malt aux notes amères,
madeleine au citron et crème glacée au houblon*

*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