

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 29€ par personne

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

Entrées

Pressé de foie gras de la ferme du Roc,
aux caïlles et trompettes, salade carmine
— Ou

Araignée de mer au corail et citron vert,
légumes en vinaigrette «passion & estragon»,
jus de carcasse émulsionné

Poissons

Saint-Jacques rôties,
confit de poivrons rouges, champignons eryngii laqués,
jus d'étrilles
— Ou

Filet de cabillaud Skrei,
laqué d'un jus orange & carotte, bouillon de coquillage,
racines glacées

Viandes

Pièce de boeuf au poivre de Sarawak,
pomme de terre fondante et royale de moelle
— Ou

Crêpinette d'épaule et ris d'agneau du Lauragais,
légumes en navarin, orge perlé

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 Saint-Félicien

Tatin aux pommes et glace nougat

Menu Truffe

120€

Nous vous proposons une formule de vins au verre à 35€ par personne

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

Pomme dauphine truffée,
crème au yaourt

Royale de céleri truffée,
gnocchis de pomme de terre et crème de parmesan,
émulsion volaille

Cocotte lutée de homard,
petits légumes et truffes sauce homardine

Filet de lieu noir,
beurre blanc truffé, épinards

Suprême de pintade truffée,
en brioche

Le cigare au chocolat,
pomme confite et truffe

LA CARTE

du moment

Entrées

Foie gras de la ferme du Roc de Cambiac, 32€
parfumé à la truffe, petite salade

*Les entrées de nos menus
peuvent être servies à la carte à 25€*

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 rôtis et jus court

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

*Les plats de nos menus
peuvent être servis à la carte à 30€*

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 – Thomas - Paul - Grégoire

En Pâtisserie

Le Chef Mikaël Altmann - Claire - Emma

À la Plonge

Karim

Pour vous Servir

Le Maître d'Hôtel Jean-Pierre Pialoux

Eric - Olivier - Nicolas

À l'Hôtel

Cyrille

À la Réception

Anne

À la Direction

Céline Taffarello

Nos Fournisseurs



La Ferme du Roc



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