

Menu Découverte

Notre Chef de cuisine et notre Chef pâtissier vous proposent un menu original et savoureux en 3 services.

Veillez noter cependant que la composition de ce menu peut varier entre aujourd'hui et la date de votre venue à l'Auberge en fonction de la saisonnalité, des arrivages de produits en grand majorité frais et locaux et de l'inspiration de nos chefs.

Notre sommelier pourra vous proposer une formule "Accord mets et vins" à 25 € par personne.

53,00 €



Asperges du Moulin de Guilhemat,
en velouté et en tartare, œuf mollet et burrata



Quasi de veau du Lauragais poêlé
émulsion au parmesan, jus simple légumes printaniers & cocotte de gnocchis de pommes de terre

Filet de lieu jaune rôti
poireau crayon et blette, écume péquillos



Tartelette aux fraises
sablé, confit, mousse et fraises, sorbet

Pavlova exotique
Fruits des îles et chocolat noir, glace pina colada