

Menu Découverte

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

Veuillez 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€



Le saumon

confit à l'huile aromatisée aux herbes du jardin, taboulé de choux fleur et agrumes, sauce à la carotte



La pintade du Lauragais

cuite comme un Pithiviers au foie gras de canard des Landes, jus aux sucs de betterave

La lotte

en feuille de chou vert, sauce au curry, légumes glacés



Tartelette au chocolat noir & mandarine sorbet mandarine

Douceur acidulée fruit de la passion, caramel et dulcey sablé et sorbet passion