

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 €



Pressé de foie gras de la Ferme du Roc de Cambiac
effiloché de canard, gelée de piquillos, chutney de fruits et jeunes pousses



Quasi de veau du Lauragais poêlé
asperges vertes du "Moulin des Guilhemat", artichauts violet et vinaigrette gourmande



Pavlova exotique
meringue, confit exotique et fruits frais, espuma coco et glace pina colada

Tarte chocolat banane
sablé, ganache chocolat et compotée de banane, crème glacée chocolat