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.

55,00 €

Fricassée de girolles

crémeux de parmesan et oeuf parfait du Tarn

Merlu sauvage cuit en vapeur douce

flan aux champignons, sauce acidulée aux herbes fraîches

Carré d'agneau de lait des Pyrénées Axuria

houmous de haricots du Lauragais, carotte confite et jus court

Tartelette au chocolat noir 67% et compotée de banane caramélisée

sablé shortbread & sorbet

La poire rencontre la groseille"

entremet fraîcheur, biscuit moelleux et sorbet fruits rouges