

Menu Auberge

Notre Chef de cuisine et notre Chef pâtissier vous proposent un menu original et savoureux en 4 services (entrée, poisson, viande et dessert).

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 30 € par personne.

65,00€



Terrine de foie gras du Gers et queue de boeuf braisée

Gel de coin au piment d'Espelette et réduction au vin rouge



Les Noix de Saint-Jacques

Coulis d'oseille, lentilles BIO du Lauragais et bouillon citronné



Le colvert de chasse de Sabournac

La poitrine laquée à la gelée de coing et la cuisse confite en feuilletage



Tartelette au chocolat noir & mandarine

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