

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).

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 30 € par personne.

65,00 €



Petit risotto de freekeh, poêlée de champignons de saison
émulsion et confit de gibier au foie gras de notre région



Saint Jacques poêlées et nappées d'un beurre vert
palets de légumes, sauce à la blanquette de Limoux



Suprême de pintade fermière rôtie
sauce chocolatée, betteraves glacées, les cuisses confites en tourte feuilletée



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