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.

67,00 €

Pressée de foie gras du Gers et paleron de boeuf

chutney de fruits, pain croustillant

Noix de Saint Jacques

risotto de céleri, chips de betterave, vinaigrette acidulée

Colvert de chasse de Sabournac

la cuisse braisée, le filet farci, salsifis rôtis et mousseline de pommes de terre

Tartelette au chocolat noir 67% et compotée de banane caramélisée

sablé shortbread & sorbet

"La poire rencontre la groseille"

entremet fraîcheur, biscuit moelleux et sorbet aux fruits rouges