



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



Noix de Saint-Jacques cuites au barbecue

sauce chimichourri, écume de bardes aux notes de café et de poivre



Traditionnel vol au vent

de volaille fermière et veau du Lauragais écume gourmande



Fraîcheur de poire et groseille

sorbet

Douceur coco & chocolat