

A la Carte

Voici notre Carte actuelle, concoctés par notre Chef de cuisine et notre Chef pâtissier. Le pain est fait maison avec des farines locales.

Veillez noter cependant que la composition de cette carte 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.

Entrées

| | |
|--|---------|
| Foie gras de la Ferme du Roc de Cambiac <i>coings en 2 façons, rôtis et pochés, et crumble aux flocons d'avoine</i> | 34,00 € |
| Salade Caesar aux langoustines <i>à notre façon</i> | 30,00 € |

Plats

| | |
|---|---------|
| Gigotin d'agneau de lait des Pyrénées rôti, ail en chemise et légumes de saison (pour deux personnes) | 35,00 € |
| Pigeonneau du Lauragais cuit sur le coffre, légumes rôtis et jus court | 39,00 € |
| Cassoulet Saint-Félicien aux haricots de Castelnaudary cuit et servi en cassole | 27,00 € |
| Filet de bœuf français sauce au poivre <i>croustillant de pommes de terre</i> | 38,00 € |
| Colvert de la chasse En Savournac <i>filet et foie gras en feuilletage, la cuisse confite</i> | 39,00 € |
| Filet de bar, petite vinaigrette fraîcheur <i>millefeuille de pommes de terre et légumes d'automne</i> | 32,00 € |
| Filet de cabillaud en écaille de champignon <i>cuit en vapeur douce, houmous de pois cassé et fricassée de champignons</i> | 32,00 € |

Fromages

Provenance : Ferme de Cabriole à Saint Félix Lauragais From D'Aqui à Assac Affineur Xavier à Toulouse (M.O.F.)

| | |
|------------------------|---------|
| Assiette de 4 fromages | 12,00 € |
|------------------------|---------|

Desserts

| | |
|---|---------|
| Le Soufflé aux fruits rouges <i>et sorbet</i> | 15,00 € |
| Millas du Lauragais aux agrumes <i>caramélisés, espuma et sorbet</i> | 14,00 € |
| Figue et miel de St Félix <i>pain de Gênes, confit de figues, panna cotta et mousse au miel de Jean Pascal, crème glacée des butineuses de printemps</i> | 14,00 € |
| Millefeuille caramel <i>crémeux et chantilly dulcey, glace caramel</i> | 14,00 € |
| La cacahuète <i>biscuit moelleux cacahuète, crémeux caramel, ganache et chantilly chocolat, glace</i> | 14,00 € |
| Les desserts de nos menus peuvent être servis à la carte | 12,00 € |