

## 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.

Veuillez 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 €
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 au grand Marnier <i>et sa crème glacée à la vanille</i>	15,00 €
Millas du Lauragais aux agrumes <i>caramélisés, espuma et sorbet</i>	14,00 €
Douceur mandarine & marron <i>biscuit à la farine de châtaigne, confit et mousse mandarine, crème de marron et sorbet mandarine</i>	14,00 €
Millefeuille caramel <i>crémeux et chantilly dulcey, glace caramel</i>	14,00 €
Gourmandise café & chocolat <i>moelleux aux amandes, crémeux caramel et chocolat au lait, espuma café, tuile au chocolat et glace Baileys</i>	15,00 €
Les desserts de nos menus peuvent être servis à la carte	12,00 €