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

Pressée de foie gras du Gers et paleron de boeuf — 34,00 €
chutney de fruits, pain croustillant

Fricassée de girolles, crémeux de parmesan — 28,00 €
et oeuf parfait du Tarn

Plats

Le cassoulet au confit de canard — 29,00 €
saucisse maison, confit de canard, échine et coustellous, gratiné dans sa cassole

Carré d'agneau de lait des Pyrénées Axuria — 35,00 €
houmous de haricots du Lauragais, carotte confite et jus court

Noix de Saint Jacques — 38,00 €
risotto de céleri, chips de betterave, vinaigrette acidulée

Merlu sauvage cuit en vapeur douce — 35,00 €
flan de champignons, sauce acidulée aux herbes fraîches

Tronçon de maigre cuit au beurre 1/2 sel — 35,00 €
fenouil braisé à l'orange

Colvert de chasse de Sabournac — 42,00 €
la cuisse braisée, le filet farci, salsifis rôtis & mousseline de pommes de terre

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 — 15,00 €

Desserts

Le citron fraîcheur — 15,00 €

givré, sorbet et soufflé glacé au Cabanel citron

"La poire rencontre la groseille" — 15,00 €

entremet fraîcheur, biscuit moelleux et sorbet fruits rouges

Zuccotto — 15,00 €

dacquoise amande noisette, crémeux caramel et chocolat au lait, mousse onctueuse au café, velours chocolat noir & glace

Tartelette au chocolat noir 67% et compotée de banane caramélisée — 15,00 €

sablé shortbread & sorbet