

## 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, en 3 façons	34,00 €
Les entrées de nos menus peuvent être servies à la carte	25,00 €

### 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	26,00 €
Les plats de nos menus peuvent être servis à la carte	30,00 €

### Fromages

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

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

## Desserts

Le Soufflé au Grand Marnier et crème glacée à la vanille	14,00 €
Cookie framboise <i>biscuit cookie, confit de framboise et chantilly, chocolat au lait, sorbet</i>	14,00 €
Millas du Lauragais aux agrumes <i>caramélisés, espuma et sorbet orange</i>	14,00 €
Tarte caramel <i>sablé caramel, dulcey et pointe de fruit de la passion, glace caramel</i>	14,00 €
Millefeuille praliné <i>crémeux et chantilly au praliné noisette, glace Gianduja</i>	14,00 €
Les desserts de nos menus peuvent être servis à la carte	12,00 €