

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

Le foie gras de canard de la famille Papaix de Cambiac <i>Granola de fruits secs, coulis de poire aux épices douces</i>	34,00 €
Les pieds de porc <i>désossés, panés et dorés, servis avec une sauce à la moutarde</i>	25,00 €

Plats

Le cassoulet au confit de canard <i>saucisse maison, confit de canard, échine et coustellous, gratiné dans sa cassole</i>	29,00 €
Le gigotin d'agneau de lait des Pyrénées rôti <i>ail confit et mitonnée de légumes de saison (pour deux personnes)</i>	39,00 €
Le pigeonneau du Lauragais <i>cuit sur le coffre, légumes rôtis et jus court</i>	39,00 €
Le filet de maigre <i>en croûte de chorizo, pommes de terre primeurs, vinaigrette gourmande</i>	32,00 €
Homard bleu cuit au beurre demi sel <i>sauce armoricaine, légumes du printemps</i>	48,00 €
Le filet de boeuf français <i>sauce au poivre, légumes de saison</i>	38,00 €

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 citron tout en légèreté <i>et sorbet</i>	15,00 €
Le Millas, tradition du Lauragais <i>cuit longuement au chaudron avec les agrumes, poêlé et caramélisé, espuma et sorbet</i>	14,00 €
Les madeleines au miel d'ici <i>juste sorties du four, pâte à tartiner maison, chantilly et glace vanille</i>	14,00 €
Zucotto <i>dacquoise amande noisette, crémeux caramel et chocolat au lait, mousse onctueuse au café, velours chocolat noir, glace au Baileys</i>	15,00 €
Les desserts de nos menus peuvent être servis à la carte	12,00 €