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 du Gers — 34,00 €
Fruits secs et chutney de fruits de saison

Les pieds de porc — 25,00 €
désossés, panés et dorés, servis avec une sauce à la moutarde cathare

Le saumon — 27,00 €
confit à l'huile aromatisée aux herbes du jardin, taboulé de choux fleurs aux agrumes, sauce à la carotte

La raviole — 27,00 €
de jarret de veau et foie gras de canard, duxelles de champignons de saison et compotée d'oignons

Plats

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

Le gigotin d'agneau de lait des Pyrénées rôti — 39,00 €
ail confit et mitonnée de légumes de saison (pour deux personnes)

Le pigeonneau du Lauragais — 39,00 €
cuit sur le coffre, légumes rôtis et jus court

Le cabillaud — 32,00 €
en croûte de chorizo, pommes de terre nouvelles, fraîcheur de pois chiches verts, tuile au riz safrané

Le filet de boeuf français — 38,00 €
sauce au poivre, légumes de saison

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 15,00 €
et sorbet

Le Millas, tradition du Lauragais 14,00 €
cuit longuement au chaudron avec les agrumes, poêlé et caramélisé, espuma et sorbet

Les madeleines au miel d'ici 14,00 €
juste sorties du four, pâte à tartiner maison, chantilly et glace vanille

Zucotto 15,00 €
dacquoise amande noisette, crémeux caramel et chocolat au lait, mousse onctueuse au café, velours chocolat noir, glace au Baileys

Les desserts de nos menus peuvent être servis à la carte 12,00 €