

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

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 filet de maigre 32,00 €
en croûte de chorizo, pommes de terre primeurs, vinaigrette gourmande

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 <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 €