

Menu Découverte

Notre Chef de cuisine et notre Chef pâtissier vous proposent un menu original et savoureux en 3 services.

Veillez noter cependant que la composition de ce menu 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.

Notre sommelier pourra vous proposer une formule "Accord mets et vins" à 25 € par personne.

53,00 €



Asperges vertes du Moulin des Guilhemat rôties
œuf plein air du Tarn meurette



Canon d'agneau de la Montagne Noire au speck
houmous de fèves, artichauts et asperges blanches du Moulin des Guilhemat



Comme un Paris-Brest
à la fraise et à la pistache, sorbet

Le cappuccino
mousse café, biscuit et crumble chocolat, espuma café et crème glacée au Baileys