

Menu Auberge

Notre Chef de cuisine et notre Chef pâtissier vous proposent un menu original et savoureux en 4 services (entrée, poisson, viande et dessert).

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 30 € par personne.

65,00 €



Salade d'artichauts, sashimi de thon rouge de Méditerranée
sauce barigoule



Filet de truite arc en ciel Bio de l'Ariège
nage de coquillages, petits légumes de printemps



Volaille fermière du Lauragais aux morilles
velours de petits pois, jus et écume parfumée au vin Tio Pepe



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