

Balade en Terre Cathare.

Mise en bouche.

*

La version hivernale de l'anchois de chez Roque à Collioure.

*

*Cassoulet "Dieu le Fils",
Grand Classique du Domaine.*

*

Les fromages d'Occitanie et d'Ailleurs.

ou

La ruche façon nougat glacé au miel du Domaine.

*70 Euros
Prix Net*

ou encore,

*Accompagné de trois verres de grand vin de l'Occitanie,
sélectionnés par notre Sommelier, servis au rythme des plats.*

*110 Euros
Prix Net*

Le Menu du Domaine.

Mise en bouche

*

La version hivernale de l'anchois de chez Roque à Collioure.

ou

Autour de l'artichaut violet cru et cuit...

Le fetche confit sur un carpaccio, le velouté à la truffe Melanosporum, cœur au foie gras.

ou

L'œuf d'une poule bien élevée poché, crémeux de topinambours, toast melba au magret fumé.

*

Merlu de ligne, salsifis et coquillages, émulsion au Crémant de Limoux.

ou

*Quasi et ris de veau au safran « Orta rouffia » des Corbières,
endives caramélisées au jus de clémentines,*

ou

*Carré d'agneau rôti, charlotte d'épaule aux aubergines,
millefeuille de légumes racines, jus à l'ail noir.*

*

Gourmandise.

*

Les fromages d'Occitanie et d'Ailleurs.

ou

Biscuit ananas « pain de sucre » comme une tatin, mangue glacée aux épices et grenadine

ou

Baba rhum-citron, crème sabayon au thé vert matcha, quelques agrumes.

ou

Le beau soufflé au Grand-Marnier, cocktail Auriac glacé.

87 Euros

ou encore,

accompagné de trois verres des Grands Vins d'Occitanie, sélectionnés par notre Sommelier, servis au fil des plats.

132 Euros

Grand Menu d'Hiver.

Escalope de foie gras poêlée, lentilles noires "Beluga", millas croustillant et crème de maïs.

Tartare de Saint-Jacques marinées aux agrumes, guacamole et petits légumes, nectar de mangue.

*Queue de lotte rôtie au thym frais, petits poireaux fondants et grillés,
pulpe de datte Medjoul, citron confit.*

*Poitrine de pigeon servie rosée, échalote en texture,
purée moelleuse bien truffée.*

Les fromages d'Occitanie et d'Ailleurs.

Le soufflé au Grand-Marnier, cocktail Auriac glacé.

Chiffonade au cacao maigre, coquille gourmande Albinéo, caramel aux fruits secs.

Mignardises.

*135 Euros
Prix Net*

*ou encore,
accompagné de cinq verres de grand vin d'Occitanie
sélectionnés par notre Sommelier, servis au rythme des plats.*

*195 Euros
Prix Net*

Les Premiers Plats.

L'œuf d'une poule bien élevée poché, crémeux de topinambours, toast melba au magret fumé.

32 Euros

Autour de l'artichaut violet cru et cuit...

Le fetche confit sur un carpaccio, le velouté à la truffe Melanosporum, cœur au foie gras.

35 Euros

Tartare de Saint-Jacques marinées aux agrumes, guacamole et petits légumes, nectar de mangue.

45 Euros

Escalope de foie gras poêlée, lentilles noires " Beluga", millas croustillant et crème de maïs.

39 Euros

A mon Père...

La version hivernale de l'anchois de chez Roque à Collioure.

35 Euros

Poissons & Crustacés.

Merlu de ligne, salsifis et coquillages, émulsion au Crémant de Limoux.

45 Euros

Noix de Saint-Jacques, risotto de Civada du « Domaine de Périés » lié au potimarron, écume de châtaignes.

49 Euros

Queue de lotte rôtie au thym frais, petits poireaux fondants et grillés, pulpe de datte Medjoul, citron confit.

47 Euros

Végétal.

Millefeuille de légumes racines, crémeux de petits paris, sauce truffe.

40 Euros

Viandes & Volailles.

*Carré d'agneau rôti, charlotte d'épaule aux aubergines,
millefeuille de légumes racines, jus à l'ail noir.*

49 Euros

*Poitrines de pigeon servies rosées, échalote en texture,
purée moelleuse bien truffée.*

53 Euros

*Quasi et ris de veau au safran « Orta rouffia » des Corbières,
endives caramélisées au jus de clémentines.*

47 Euros

A mon Père...

*Pied de cochon sans les os en crépinette à la truffe Melanosporum,
pomme de terre écrasée, pomme, boudin.*

49 Euros

Cassoulet "Dieu le Fils", Grand Classique du Domaine.

39 Euros

Fromages & Desserts

Fromages sélectionnés et affinés par nos soins, d'Occitanie et d'Ailleurs.

25 Euros

*Biscuit ananas « pain de sucre » comme une tatin,
mangue glacée aux épices et grenadine.*

24 Euros

*Chiffonade au cacao maigre, coquille gourmande Albinéo,
caramel aux fruits secs.*

24 Euros

Baba rhum-citron, crème sabayon au thé vert matcha, quelques agrumes.

24 Euros

Le beau soufflé au Grand-Marnier, cocktail Auriac glacé.

24 Euros

La grande assiette des desserts du Domaine.

25 Euros

*Domaine d'Auriac story is above all story of a family passion shared by three generations,
and with you, our faithful guests.*

*All through its life my father, Bernard Rigaudis had loved Languedoc as a Chef but also as a winegrower.
Today all of us perpetuate this heritage.*

Marie-Hélène Rigaudis-Calvet, Maîtresse de Maison.



Ride in Cathar Country.

Mise en bouche.

*

Collioure anchovies on tasting, winter recipes.

*

Our Famous and classic

Cassoulet "Dieu le Fils"

*

Cheeses from Occitanie and elsewhere, maturated by ourselves.

or

Iced honey from our beehivese.

*70 Euros
Net Rate*

or

Accompanied with three glasses of selected wines, to complete each course,

*110 Euros
Net Rate*

Le Menu du Domaine.

Mise en bouche

*

Collioure anchovies on tasting, winter recipes.

or

Tiny artichokes raw and cooked :

Carpaccio with preserved pork liver, a velvety flavoured with Melanosporum truffle,

an heart stuffed with foie gras.

or

Poached organic egg on a Jerusalem artichokes cream, thin toast with smoked duck breast fillet.

*

Line-fished hake, salsify and shellfish, Limoux Cremant wine sauce.

or

Rump and sweetbread of veal flavoured with local saffron, caramelized with clementine juice chicory .

or

Roast rack of lamb, aubergine and braised shoulder charlotte,

millefeuille layering of root vegetables, black garlic sauce.

*

Gourmandise.

*

Cheeses from Occitanie and elsewhere, maturated by ourselves

or

Tatin tart of "Sugar bread" pineapple, mango ice cream lightly spiced, grenadine sauce.

or

Rum and lemon baba, matcha green tea zabaione.

or

Warm Grand-Marnier liquor soufflé, iced Auriac cocktail.

or

Accompanied with three glasses of selected wines, to complete courses.

87 Euros Net Rate

132 Euros Net Rate

Grand Menu d'Hiver.

Pan sautéed duck foie gras, black lentils, millas and corn cream.

Scallops tartare marinated with citrus fruits, guacamole and baby vegetables, mango sauce.

*Roasted anglerfish tail with thyme, tiny leeks,
Medjoul date pulp, candied lemon.*

*Pigeon breast cooked medium rare, shallots in three ways,
delicate truffle puree.*

Cheeses from Occitanie and elsewhere, matured by ourselves.

Warm Grand-Marnier liquor soufflé, iced Auriac cocktail.

Black chocolate cockle stuffed with Abinao cream, dried fruits and salted butter caramel.

Mignardises.

*135 Euros
Net Rate*

or

*With five glasses of selected wine,
one with each course, to complement the food.*

*195 Euros
Net Rate*

Starters.

Poached organic egg on a Jerusalem artichokes cream, thin toast with smoked duck breast fillet.

32 Euros

Tiny artichokes row and cooked :

*Carpaccio with preserved pork liver, a velvety flavoured with Melanosporum truffle,
an heart stuffed with foie gras.*

35 Euros

Scallops tartare marinated with citrus fruits, guacamole and baby vegetables, mango sauce.

45 Euros

Pan sautéed duck foie gras, black lentils, millas and corn cream.

39 Euros

A mon Père...

Collioure anchovies on tasting, winter recipes.

35 Euros

Fishes & shells.

Line-fished hake, salsify and shellfish, Limoux Cremant wine sauce.

45 Euros

*Scallops, Civada pasta risotto,
chestnut froth.*

49 Euros

*Roasted anglerfish tail with thyme, tiny leeks,
Medjoul date pulp, candied lemon.*

47 Euros

Vegetarian.

Millefeuille layering of root vegetables, button mushrooms cream, black truffle sauce.

40 Euros

Meats & Poultry.

*Roast rack of lamb, aubergine and braised shoulder charlotte,
Millefeuille layering of root vegetables, black garlic sauce.*

49 Euros

*Pigeon breast cooked medium rare, shallots in three ways,
delicate truffle puree.*

53 Euros

Rump and sweetbread of veal flavoured with local saffron, caramelized with clementine juice chicory .

47 Euros

A mon Père...

*Deboned pig's trotter an truffle in caul causing, mashed potatoes,
apple and grilled black pudding.*

49 Euros

*Our Famous and classic
Cassoulet "Dieu le Fils"*

39 Euros

Cheese & Desserts.

Cheeses from Occitanie and elsewhere, matured by ourselves.

25 Euros

Tatin tart of "Sugar bread" pineapple, mango ice cream lightly spiced, grenadine sauce.

24 Euros

Black chocolate cockle stuffed with Abinao cream, dried fruits and salted butter caramel.

24 Euros

Rum and lemon baba, matcha green tea zabaione.

24 Euros

Warm Grand-Marnier liquor soufflé, iced Auriac cocktail.

24 Euros

Domaine desserts tasting.

25 Euros