

MON MENU AUTOUR DES SAVEURS HIVERNALES

ENTREE+ PLAT+ DESSERT : 25€

Tatin d'endives braisées au miel et cumin, espuma de fromage de chèvre et tuile parmesane.

Ou

Le pain perdu aux escargots Albigeoise et flan d'ail rose de Lautrec.

VIANDE OU POISSON SELON ARRIVAGE DU JOUR (inscrits sur les ardoises)

Le "gâteau" aux pommes confite miel et beurre salé.

Ou

La coupe espuma au chocolat noir et poires à la cardamome
croustillants de grué de cacao

Choix d'un café gourmand (mini-desserts + café): + 2 €.

**IDEE DU JOUR: sur les ardoises 16€ (Entrée/plat ou plat/dessert)
OU 18€ (Entrée/plat/dessert) Les midis uniquement du mardi au
samedi**

**Menu découverte gustative pour enfant de moins de 10 ans : 12€ (à
choisir dans le menu du marché de saison)**

Menu régional des saveurs Tarnaises : 38 € **Autour des cassoulets...**

La salade albigeoise au melsat, bougnettes poêlées de Lacaune, boudin galabard et radis au fetche (foie de porc salé déglacé au vinaigre).

Ou

Le " farçous " de porc à l'Armagnac et pruneaux sur une compotée d'oignons au vin rouge de Gaillac.

•

**Le cassoulet de l'Archevêque à la morue, ail rose et safran.
(Au Moyen-âge, l'église interdisait de manger toute viande les veilles de fêtes catholiques et les vendredis, d'où l'utilisation de poisson séché ou salé telle que la morue.)**

Ou

Le cassoulet comme Autrefois aux pois carré de Cocagne de M. Thilliez Cestayrols, cuisse de canard confite, cochon Apalhat et ail rose de Lautrec.

•

L'assiette de fromage Tarnais au lait cru.

•

Le tartouillat aux pommes et sa crème glacée assortie.

Promenade gourmande hivernale autour des saveurs occitanes...

Elaborez votre menu selon vos envies, au choix:

1 plat: 20€ / 2 plats: 30€ / 3 plats: 40€/ 4 plats: 46€.

LES ENTREES

Le foie gras de canard entier cuit en imprégnation, compotée de topinanbours à l'huile de truffe et craquelin de fruits secs...

Les ris d'agneau poêlés aux girolles sur une tartelette aux noix.

LES POISSONS

Le cassoulet de l'archevêque à la morue et safran tarnais.

Le dos de cabillaud sur une étuvée de poireaux crémée aux lardons fumés , "frites de pois chiche" Tarnais.

VIANDES

Pavé de veau du Tarn et du Ségala fumé au foin, cuit basse température , quelques champignons de saison et crème de Gavache, méli-mélo de légumes anciens à la vapeur de romarin.

le "tournedos" de magret de canard laqué au miel, soja et noix de pécan, écrasée de pomme de terre et endives braisées.

LES DOUCEURS

L'assiette de fromages tarnais au lait cru, vache, chèvre et brebis.

La coque chocolat noir fourrée à la mousse chocolat blanc litchis sur un biscuit dacquoise aux pistaches et amandes

La gauffre "Suzette": mandarines caramélisées et flambées, chantilly glace pain d'épices.

L'assiette glacée surprise aux parfums de saison, fruits frais du moment.

LE MENU CARTE BLANCHE AU CHEF

LORSQUE QUATRE METS AUX SAVEURS D'ICI ET D'AILLEURS SE RENCONTRENT AUTOUR DE QUATRE VERRES DE VIN EN ACCORD
(12cl) 55€ Vin compris

Bon appétit !

Cheffe Sand Caramelli secondée de Kévin Costey et son équipe...

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande, menu surprise végétarien possible sur demande .