

Menu Logis

28€00

Méli-mélo de goujonnettes de volaille et légumes de saison

Sauce cocktail

ou

Soupe de lentilles vertes, foie gras

« Chantilly » au lard fumé

Blanquette de cabillaud

Pleurotes de Moux

ou

Noix de porc du Pays Cathare

Cuite à basse température

Sauce crème moutarde violette

ou

Ballottine de caille désossée

Endives farcies duxelles de champignons à l'estragon

Palette de fromages

(Supplément 5€00 ou 3€00 en remplacement du dessert)

Le plateau des desserts au choix

par Benjamin Vialade

Découverte

49€50

Duo de foie gras et confitures

Foie gras mi-cuit et aumônière de foie gras rôti au four

ou

Bouchée à la reine aux ris de veau

Saint Jacques en nage d'oursin

ou

Filets de rougets

Poireaux, vinaigrette de betterave en émulsion

Palet croustillant

Déclinaison d'agneau du Pays Cathare

Légumes de saison

ou

Parillade de poissons du moment, jus de bouillabaisse

Assortiment de fromage d'ici et d'ailleurs

Le plateau des desserts au choix

par Benjamin Vialade

NOUVEAU !

Le café gourmand 9€50

(Supplément 2€00 en remplacement du dessert)