

La Carte Printemps 2012

Entrées

Fraîcheur d'asperges- mousse légère de Roquefort-copeaux

de Serrano – Huile de noisettes – 18,00 €

Les Huîtres Spéciales « gillardeau » N° 2 (6) 19,50 €

Les Huîtres Spéciales « gillardeau » N° 2 (12) 33 €

La Verrine de Foie Gras de canard du jour et sa briochette maison 19,50 €

Potage ou velouté de légumes de saison 16 €

Le foie gras poêlé du jour 23 €



Poissons et Crustacés

Croustillants de langoustines fraîches bretonnes – Risotto forestier 33 €

Belle sole meunière de pêche 31 €

Blanc de turbot de pêche en croûte de lard – infusion de Pinot de Limoux 35 €

Le poisson du jour 21 €

La Carte Printemps 2012

Les Viandes

Mille feuilles d'Aubrac façon Rossini au jus de truffes de pays 41 €

Pigeon Lauragais rôti sans os en deux cuissons, Jus de carcasse - le magret rôti et la cuisse confite 32 €

Noisettes de carré d'agneau pays d'OC aux senteurs de méditerranée 33 €

Cassoulet à ma façon aux cinq viandes 27 €

Médailillon de ris de veau sur son cannelloni forestier 35 €

Pièce d'Aloyau d'Aubrac Grillée Double garnie aux deux sauces (minimum 800 gr)

Pour deux personnes 72 € (Soit 36 € par pers.)



Le Chariot de fromages affinés 13 €
et frais de mes Chevrières préférées



Les desserts Maison au choix (voir carte) 13 €

Menu du Moment

Et du Terroir à 39 €

(45 € Avec l'ardoise de fromages de pays)

L'Amuse-bouche du jour ...

Au choix...

Fraîcheur d'asperges – mousse légère de Roquefort – copeaux de Serrano

Le Foie Gras de canard du jour et sa briochette maison

Salade de poulpes à la rouille

Les huîtres Spéciales Gilardeau N° 2 (Supplément 3€)

Soupe de poissons aux croûtons-aioli

Au choix...

Mon Cassoulet aux cinq viandes

Le gâteau de gigot d'agneau, label Pays d'OC, à l'aubergine confite

Quasi de veau rôti aux agrumes – garniture Argenteuil

Le poisson du jour

La Gourmandise du Jour ...

Menu Gourmand à 53 €

Amuse-bouche du jour ...

Au choix...

Foie gras poêlé du jour

Médailillon de ris de veau sur son cannelloni forestier

Croustillants de langoustines fraîches bretonnes – Risotto forestier

Au choix...

Pigeon du Lauragais sans os en deux cuissons, le magret rôti et la cuisse confite, jus de
Carcasses (supplément 5 €)

Blanc de turbot de pêche en croûte de lard – infusion de Pinot de Limoux

Noisettes de carré d'agneau en tapenade

Ardoise des fromages affinés et de mes chevrières préférées

Gourmandise du moment

Le menu des « petits » à 18 €

Champignon de tomate et d'oeuf jardinier

Le poisson poché ou

La grillade du moment et sa garniture

Le vacherin glacé maison parfum malabar

Menus « Dégustation » Année 2012

(Service pour l'ensemble de la table)

En 7 Services à 62 €

En 8 Services à 72 €

En 9 Services à 82 €

Accords Mets et Vins à 117 €

9 Services, à partir de la mise en bouche, 5 vins différents,

Jean Luc Desmoineaux vous propose un accord mets et vins
autour des produits de la saison. (hors cafés, apéritifs et eaux minérales)

Exemple à 62 €

Mise en bouche du jour...

Le foie gras du Jour

Poisson ou Crustacé (selon arrivage)

Demi Pigeon du Lauragais en deux cuissons, Magret rôti et cuisse confite

Chutney's de fruits secs

La table des fromages affinés et frais de mes chevrières préférées,

Huile d'olive du Moulin du Sou à Limoux (11)

Le pré dessert

La gourmandise du moment

Ma cuisine est en harmonie avec la saison, la météo et mon humeur, certains produits peuvent être remplacés spontanément, nous vous en informerons à la prise de commande. Pour mieux vous satisfaire, veuillez nous préciser vos allergies éventuelles en début de repas