

MENU DU CENTRE

Plat + Dessert

23.50€

Entrée + Plat

26.00€

Entrée + Plat + Dessert

33.50€

ENTRÉES

Suggestion du moment

Velouté de potimarron, queues de crevettes sautées au curry Breton
Croustille de brie à la Tartufata, jambon de magret fumé et pignons torréfiés
Salade d'encornets persillés à la plancha
Oeuf mollet frit en meurette

PLATS

Suggestion du moment

Dos de cabillaud rôti au pistou
Cuisse de canette braisée en civet, garniture du moment
Selle de cochon "Duroc de Batallé" marinée façon thaï
Risotto Carnaroli et ses légumes de saison snackés

DESSERTS

Suggestion du moment

Tarte au citron meringuée à notre façon, sablé pralin et sorbet citron de Sicile
Paris-Brest, crème mousselin au pralin
Crème brûlée aux zestes d'agrumes
Saint-Marcellin, confiture de cerises noires au piment d'Espelette et pain toasté

MENU
ENFANT
13.50€

Steak haché de boeuf "Black Angus"

ou

Filet de saumon

accompagnés de légumes ou de frites

&

Crème glacée

LES MENUS CASSOULET

Plat + Dessert

29.00€

Entrée + Plat

39.00€

Entrée + Plat + Dessert

45.00€

Duo de foie gras de canard

mi-cuit et poêlé, pâte de coing et pain brioché



Cassoulet de Castelnaudary,

aux deux confits et sa salade de saison



DESSERTS

Dessert au choix dans la carte

+ 2€ pour le café gourmand et le fondant au chocolat

Nous proposons également des terrines de **cassoulet à emporter**, nous vous invitons à vous rapprocher de l'accueil pour connaître nos tarifs.

LE CENTRE

Hôtel ★★★ Restaurant

À LA CARTE

Suggestion du moment	10.00€
Oeuf mollet frit en meurette	9.50€
Velouté de potimarron, queues de crevettes sautées au curry Breton	11.00€
Croustille de brie à la Tartufata, jambon de magret fumé et pignons torréfiés	12.00€
Salade d'encornets persillés à la plancha	13.00€
Saumon gravlax blinis au maïs, crémeux d'avocat et gingembre mariné	18.00€
Salade gourmande tout canard au foie gras, gésiers confits et magret fumé	19.00€
Duo de foie gras de canard mi-cuit et poêlé, pâte de coing et pain brioché	21.00€
Huîtres du moment	Voir ardoise

Suggestion du moment	16.00€
Risotto Carnaroli et ses légumes de saison snackés	16.00€
Selle de cochon "Duroc de Batallé" marinée façon thaï	17.00€
Cuisse de canette braisée en civet, garniture du moment	18.00€
Dos de cabillaud rôti au pistou	19.00€
Cocotte de ris d'agneau aux cèpes, écrasé de pommes de terre	23.00€
Rognons de veau sautés aux girolles et moutarde à l'ancienne	23.00€
Cassoulet de Castelnaudary aux deux confits et sa salade de saison	24.00€
Noix de St Jacques rôties, risotto carnarolli et jus de crustacés crémé	27.00€
Parillada de la mer, assortiment de produits frais en persillade	29.00€
Tournedos de filet de boeuf "Aubrac", pommes frites	juste planché 31.50€
	façon Rossini 39.50€

Suggestion du moment	8.00€
Crèmes glacées ou sorbets au choix (2 boules)	6.50€
Crème brûlée aux zestes d'agrumes	7.50€
Paris-Brest, crème mousselin au pralin	8.00€
Saint-Marcellin, confiture de cerises noires au piment d'Espelette et pain toasté	8.00€
Tarte au citron meringuée à notre façon, sablé pralin et sorbet citron de Sicile	8.50€
Rocher Mont-blanc, crème de marron et marmelade de clémentines	10.00€
Fondant au chocolat, coeur coulant caramel beurre salé	11.00€
Café ou thé gourmand mignardises et boisson chaude	11.00€

LES APÉRITIFS

Ricard, Suze, Campari, Martini blanc ou rouge	5.00€
Kir vin blanc (Crème de Cassis, Pêche ou Mûre)	6.00€
Kir royal (Crème de Cassis, Pêche ou Mûre)	13.50€
Muscat de Rivesaltes	5.00€
Rivesaltes Ambré Gérard Bertrand	8.00€
Banyuls traditionnel	7.00€
Porto blanc Tres Arcos	7.00€
L'Orkina de la Maison Cabanel	5.00€
L'Escogriffe (Blanquette et Liqueur de mandarine)	8.00€
Americano	9.00€
Le Pardi (Liqueur Pardi et Blanquette fines bulles Antech)	8.50€

LES BIÈRES

	25cl	33cl	50cl
Goudale Pression	4.50€		9.00€
Heineken		6.00€	
Bière sans alcool 1664	4.00€		

LES EAUX MINÉRALES

	50cl	1L
San Pellegrino	4.00€	6.50€
Evian	3.50€	6.00€
Badoit		6.50€

LES DIGESTIFS

Crème de menthe ou citron de la maison Cabanel	8.00€
Gin Bombay Sapphire	10.00€
Get 27, Grand Marnier, Vodka, Whisky, Gin, Calvados	8.50€
Armagnac Tariquet " Le Légendaire "	14.50€
Cognac Frapin V.S.O.P Grand Champagne 1er Grand Cru Carafe	12.50€
Whisky Chivas Regal 12 ans d'âge	11.00€
Whisky Glenmorangie 10 ans d'âge	11.50€
Whisky Lagavulin 16 ans d'âge	15.00€
Tequila Patron XO CAFE	11.00€
Rhum diplomatico Réserve Exclusiva	12.00€

LES APÉRITIFS SANS ALCOOL

Sirop à l'eau	3.00€
Coca Cola, Coca Cola Zéro, Perrier, Limonade, Ice Tea, Schweppes, Schweppes agrumes	4.50€
Jus de Fruits Abricot, Ananas, Orange, Pomme, Tomate	4.50€

LES BOISSONS CHAUDES

Café, Café Décaféiné, Café Crème	2.50€
Cappuccino, Grand Café, Café au Lait	3.50€
Thés, Infusions, Chocolat Chaud	3.50€

LES VINS ROUGES

	le verre	50cl	75cl
Embres et Castelmaure " La Pompadour " AOP Corbières			25.50€
Château La Voulte Gasparets " Cuvée Réservee " AOP Corbières	7.00€		31.00€
Embres et Castelmaure " N°3 " AOP Corbières	11.00€		50.00€
Château Gourgazaud " Cuvée Morgane " AOP Minervois	5.50€		22.00€
Château Cesseras " Cuvée Olric " AOP Minervois			28.00€
Château Gourgazaud " Mélanie " AOP Minervois La Livinière			36.00€
Domaine de Lassalle " Grande Cuvée Réservee " AOP Malepère			20.00€
Château de Pennautier " Comté Nicolas de Lorgeril " AOP Carbardès			22.00€
Bertrand Bergé "Cuvée Origine" AOP Fitou		19.50€	28.00€
L'hortus "La Bergerie" AOP Pic Saint Loup			52.00€
Domaine François villard "Le Gallet Blanc" AOP Côte Rotie			80.00€

LES VINS BLANCS

	le verre	75cl
UBY "Tortue " Gros Manseng IGP Côtes de Gascogne	5.50€	23.00€
Château Gourgazaud " Chardonnay " IGP Pays d'Oc	6.00€	25.00€
Château Les Bugadelles " Cuvée Tilki " AOP La Clape	7.50€	35.00€
Domaine Rostaing "La Bonnette" AOP Condrieu		69.00€
Château Ollieux Romanis " Cuvée Prestige" AOP Corbières		49.00€

LES VINS ROSÉS

	le verre	50cl	75cl
Domaine Fontsaïnte Rosé " Gris de Gris " AOC Corbières	5.50€	18.00€	24.00€
Domaine St André de Figuère " Cuvée rosé première" AOP Côte de Provence	9.50€		42.00€

LES BULLES

Coupe de blanquette			7.50€
Coupe de champagne			12.50€
Blanquette de Limoux Premières Bulles - 75cl			26.00€
Champagne J.P Secondé - 75cl			70.00€
Champagne Ruinart Brut - 75cl			95.00€
Champagne Ruinart Blanc de blanc - 75cl			120.00€

LE CENTRE

Hôtel ★★★ Restaurant

LES BOUCHÉES APÉRITIVES

PIÈCES SALÉES

Chouquette aux rillettes d'oie	2.00€
Chouquette au saumon fumé et crème à l'aneth	2.50€
Mini burger au jambon de magret fumé	2.50€
Navette au jambon cuit à la truffe, crème tartufata	2.50€
Feuilleté de saucisse à la moutarde et sésames	2.00€
Feuilleté d'escargots persillés	2.50€
Cuillère de noix de pétoncles au pastis	3.00€
Cuillère de tataki de thon ou de bœuf et wakamé	3.00€
Blinis au maïs de saumon cru mariné aux condiments	2.50€
Blinis à la chair de crabe et chantilly à la betterave	2.50€
Verrine de tartare d'avocat et crevette	2.50€
Verrine de mousse de brocoli et chair de crabe	2.50€
Verrine de boudin aux pommes	2.00€
Verrine de pétoncles et pistou de légumes	2.50€
Brochette de noix de saint Jacques au lard	3.00€
Brochette de gambas aux épices douces	2.50€
Brochette de poulet miel romarin	2.50€
Pastilla de légumes	2.00€
Pastilla de confit de canard aux oignons	2.50€
Bruschetta de jambon Serrano, copeaux de parmesan, roquette et basilic	2.50€
Toast de foie gras poêlé et chutney de mangues	3.50€

PIÈCES SUCRÉES

Tartelette au citron meringuée	2.50€
Tartelette pommes caramélisée	2.50€
Tartelette choco-poire	2.50€
Tartare de fruits exotiques	2.00€
Choux craquelins crème vanille ou praliné	2.00€
Panna Cotta vanille, fruits rouges	2.50€
Macarons framboise pistache	2.00€
Duo de mousse aux deux chocolats	2.00€
Canelé Bordelais	2.00€