



Menu

Chez Paule

HÉRITAGE DU LANGUEDOC

Bienvenue Chez Paule.

*Ici, je revisite avec passion son carnet de recettes,
où les produits régionaux sont célébrés avec
générosité, accompagnés de sauces maison
et de viandes grillées au feu de bois.*

*La tradition est réinventée, toujours conviviale,
et sublimée par les vins de notre belle région,
en parfaite harmonie entre la table et le terroir.*

Le Chef Laurent Chabert

*Chez Paule est un hommage à ma grand-mère, Paule née le 1er janvier 1900.
C'est elle qui initia la tradition vigneronne de la famille Bertrand, comme en témoigne
la parcelle de Carignan centenaire plantée en 1919 que nous cultivons toujours.
Elle nous a également transmis un héritage culinaire consignée dans un précieux manuscrit
qui nous inspire aujourd'hui.*

Gérard Bertrand

Menu de Mamie Paule

39€ TTC

entrees

POIREAUX VINAIGRETTE

Jaune d'œuf confit

OU

ŒUFS MIMOSA AU THON

Façon cannelloni

plats

SAUCISSE DE FOIE DE VOLAILLE MAISON

Purée de pomme de terre, jus à l'échalotte

OU

DOS DE BAR FARCI AUX HERBES

Ragoût de blettes, tomates confites; olives, émulsion estragon

desserts

LA CRÊPE DENTELLE

Déclinaison d'agrumes et safran

OU

L'ÎLE FLOTTANTE DE MAMIE PAULE

entrees

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR DE CELEYRAN 14€
Noisettes torréfiées

TERRINE DE GIBIER DES PYRÉNÉES 14€
Pickles de légumes de Celeyran, beurre moutarde

TRUITE DE LA SALVETAT-SUR-AGOUT 27€
Condiment betterave fumée, pickles de fruits rouges,
gel acidulé

PRESSÉ D'AILE DE RAIE 16€
Au céleri rave à la grenobloise,
croûtons et câpres croustillants

POIREAUX VINAIGRETTE 14€
Jaune d'œuf confit

ŒUFS MIMOSA AU THON 14€
Façon cannelloni

CROQUE-MONSIEUR 26€
Au beurre truffé, jambon blanc Tirabuxio

plats

SAUCISSE DE FOIE DE VOLAILLE MAISON 21€
Purée de pomme de terre, jus à l'échalote

CÔTE DE BŒUF D'AUBRAC GRILLÉE 98€
Sauce et condiments maison

NOTRE CARBONARA AU DENTELA DU 35€
DOMAINE DE PÉRIES
Truffe mélanosporum, Guanciale de porc noir de Bigorre

LE LAPIN NOIR DE MIREVAL-LAURAGUAIS 49€
À LA ROYALE
Truffe, notre purée mousseline

ONGLET DE BŒUF MARINÉ AU ROMARIN, GRILLÉ 28€
Variation autour de la carotte, genièvre et thym de La Clape,
jus réduit infusé au thym

DOS DE BAR FARCI AUX HERBES 27€
Ragoût de blettes, tomates
confites, olives, émulsion estragon

COMME CHEZ MAMIE PAULE, 18€
RATATOUILLE DE CELEYRAN
Aux œufs bio de la ferme Le Bigot



menu enfant

PLAT & DESSERT
De Mamie Paule, Sirop à l'eau

19€

TOUTES NOS VIANDES ET VOLAILLES
SONT D'ORIGINE FRANCAISE

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS
ALLERGIES SUR DEMANDE

desserts

PLANCHE DE FROMAGES RÉGIONAUX

Portion à l'assiette 14€

Douelle à partager 25€

LE SAINT HONORÉ 13€

Feuilletage caramélisé et vanille

LA CRÊPE DENTELLE 9€

Déclinaison d'agrumes et safran

LA TARTE À LA NOISETTE 12€

Confit de poire Williams et truffe

L'ÎLE FLOTTANTE DE MAMIE PAULE 19€

Dessert à partager