

Chez Paule

HÉRITAGE DU LANGUEDOC

Pour commencer

| | | | |
|---|-----|--|-----|
| Terrine de sanglier noisette, baie de genièvre, pickles de girolles et raisins | 13€ | Soupe de potiron du potager crème montée noisette | 11€ |
| Charcuterie occitane à la découpe jambon Tirabuxio, saucisses de cochon de l'Aveyron, Coppa de la Montagne noire, ventrèche sèche | 14€ | Salade d'automne roquette, épinard, pousse de moutarde et selon cueillette, vinaigrette au jus de légumes | 12€ |
| Les huîtres du Mas Soula x6 | 14€ | Poireaux bio mayonnaise aux herbes du jardin | 13€ |
| Les Œufs mimosa au thon, mayonnaise à la moutarde de Castelnaudary | 9€ | Les escargots d'Axelle crème prise à l'ail, émulsion au persil | 15€ |

La rôtisserie

| | | | |
|--|-----|---|--------------|
| Côtes de cochon des Monts Lagast grillées | 25€ | Poulet fermier à la broche thym, ail, romarin | 22€ |
| Entrecôte de bœuf Aubrac grillée Beurre persillé | 29€ | Le retour de pêche grillé à la pièce | 13€ les 100g |
| Côte de bœuf Aubrac 1kg À la découpe, seul ou à deux | 78€ | | |

Nos viandes et poissons grillés sont servis accompagnés d'une garniture au choix

Condiments : sel de mer de Gruissan, sel de montagne des Pyrénées
Moutarde de Castelnaudary à l'ancienne et au vin blanc, poivre du moulin,
Sauces : béarnaise, échalotes

Les recettes de Paule Bertrand

| | | | |
|---|-----|--|-----|
| Le Lapin à la languedocienne champignon, tomates, oignons, estragon | 20€ | Le Pot au feu | 17€ |
| Cannelloni farcis à la viande et gratinés | 16€ | Rognons de veau à la moutarde, flambé à l'Elixir | 24€ |