

Chez Paule

HÉRITAGE DU LANGUEDOC

Pour commencer

Pâté en croûte maison aux morilles, farce fine aux petits pois, carottes et panais	15€	Asperges Narbonnaises, œuf mollet, mayonnaise aux herbes	15€
Charcuterie occitane à la découpe, jambon Tirabuxio, saucisses de cochon de l'Aveyron, Coppa de la Montagne noire, ventrèche sèche	18€	Gratin d'artichaud Macau à la Briolaise et jambon Tirabuixio	15€
Boudin aux pommes	11€	Carpaccio de poulpe de Méditerranée aux agrumes	17€
Quiche au chèvre de Combeville et épinards	14€		

Les recettes de Paule Bertrand

La cuisse de poulet fermier fumée, oignons et champignons	22€	Jambon blanc maison braisé, sauce Rivesaltes	21€
Joue de porc laquée aux carottes	24€	Foie de veau de l'Aveyron grillé, sauce au poivre	18€
Paleron de bœuf Aubrac braisé au vin rouge	23€	Dos de poisson grillé, poêlée de légumes à la Française, sauce cresson et ail des ours	27€
		Souris d'agneau confite à l'orange et baies de genièvre, semoule de légumes	29€

La rôtisserie

Côte de cochon des Monts Lagast grillée	31€	Côte de bœuf grillée aux ceps de vigne à partager	89€
Magret de canard grillé aux épices	26€	Dos de truite confit au four au beurre d'aromates, fenouil au barbecue, fumet de poisson au gingembre et à la crème	28€

Sauces au choix: jus de viande réduit au poivre ou aux herbes

Condiments : sel de mer de Gruissan,

Moutarde de Castelnaudary à l'ancienne et au vin blanc, poivre du moulin

Toutes nos viandes sont d'origine France

Liste des allergènes disponible sur demande