



"L'Auberge d'Antan"

Restaurant Gascon

Avenue de la résistance 09 200 St Girons

Tél: [05.61.64.11.02](tel:05.61.64.11.02) / laubergedantan@gmail.com

La soupe 6 €

Soupière de garbure du chaudron au cochon de Serge Cazaux.

* * *

L'entrée froide 10 €

Carpaccio de boeuf (France), huile d'olives vierge d'Alexis Munoz et copeaux de parmesan.

Mi-cuit de foie gras des terroirs du Plantaurel, pain d'épice et framboises.

Focaccia de jambon de pays (9 mois d'affinage) de Serge Cazaux, brisure de fromage de vache du couserans.

Panna cotta de chèvre frais de la ferme des Mille à Rimont, tartare de tomates et sorbet basilic de Philippe Faur.

* * *

L'entrée chaude 13 €

Rostie de foie gras de Plantaurel, pommes poelées et sauce morilles.

Cervelle d'agneau poelée au beurre de piment d'Espelette de Gaec de la Baure (Lescure).

Moules d'Olivier Soula, ostréiculteur sur l'étang de Thau, crème aux girolles.

Piperade d'escargots de Barjac (M. Mages) et chorizette de Franck Dupont, boucher à Seix.

* * *

Le plat gascon 18 €

Côte de veau du Couserans, crème aux cèpes.

Agneau des Pyrénées, confit 8 heures. (Plat Georgette)

Pavé de truite, concassé de tomates et fenouil confit.

Cochon de lait rôti de Serge Cazaux cuit à la broche et son farci.

Pièce de bœuf à la braise (origine France), sauce échalotes.

Poisson de la marée cuit sur sa peau.



"L'Auberge d'Antan"

Restaurant Gascon

Avenue de la résistance 09 200 St Girons
Tél: [05.61.64.11.02](tel:05.61.64.11.02) / laubergedantan@gmail.com

Le dessert 8 €

*Moelleux au chocolat BIO de Saint-Domingue (manufacture Cluizel).
Biscuit au poivre de Timut, crème brûlée à la menthe et mousse de fraise.
Crème brûlée aux myrtilles.
Dans une coupe en chocolat: sorbet framboise et crème fouettée
sur un biscuit aux amandes.
Millas de Philippe Ferret et pommes, flambés au rhum.
Coupe sorbets de Philippe Faur: melon, pêche blanche et abricot.
Plateau de fromages des vallées du Couserans. (supplément 4€)*



*Tous nos menus commencent par **la soupe...***

L' Amateur de viande 54 €

*Côte de bœuf grillée, dessert
(900gr à 1100gr)*

Le Gargantuesque 40 €

Entrée froide, entrée chaude, plat et dessert

Le Gourmand 33 €

Entrée chaude, plat et dessert

Le Gascon 30 €

Entrée froide, plat et dessert

Le Menu Enfant 13 €

jambon de pays, confit de canard, glace

Possibilité de menu végétarien, sur commande.

Menu du jour à 15€ le midi du mardi au vendredi (hors jours fériés).

Restaurant fermé le samedi midi, dimanche soir et lundi.