

# Chez Paule

HERITAGE DU LANGUEDOC

## POUR DÉBUTER

Roulé de truite de la Salvetat et carottes de Celeyran, crémeux acidulé - 17€

L'œuf mimosa de Paule au thon - 12€

Pressé d'artichauts au Fresquel et bœuf - 16€

Les asperges de Saint André de Roquelongue, croûte au cédrat et sauce hollandaise - 15€



Château L'Hospilatet Grand Vin Blanc 2022 – AOP La Clape - *Les nuances citronnées du vin et ses amers nobles sont harmonieux avec ce légume printanier*  
Accord mets et vin (12cl) + 12€

## INSPIRATION DU CARNET DE PAULE

La cocotte lutée d'épaule d'agneau El Xaï  
aux asperges vertes de Saint-André de Roquelongue et carottes de Celeyran, jus réduit - 29€

Demi-coquelet roux à la « têtes plates blanche bio », jus réduit à la bière et pommes sarladaises - 23€

## NOS CUISSONS AU FEU DE BOIS

Pluma de cochon ibérique Bellota grillée, condiment carotte - 27€



Château L'Hospilatet Grand Vin Rouge 2021 – AOP La Clape –  
*Ce Grand Vin dévoile des notes de poivre, romarin et fruits noirs qui sont de parfaits compagnons de la gourmandise du Pluma Ibérique*  
Accord mets et vin (12cl) + 14€

Pagre de Méditerranée en portefeuille, farci à l'ail des ours et carottes de Celeyran,  
fumet perlé à l'huile de roquette - 29€

Côte de veau primeur des Pyrénées piquée aux anchois et sauge (environ 550g) - 49€

Côte de bœuf d'Aubrac et son os à moëlle (environ 1,2kg) - 120€



Cuvée 101 - *Le Bœuf D'Aubrac est reconnu pour sa tendreté, la Cuvée 101 est l'accord parfait avec ses tanins souples et ses notes cacaotés rappelant le feu de bois*  
Accord mets et vin (12cl) + 10€

## Nos Garnitures du moment

*Légumes de Celeyran & Pommes de terre sarladaises*

Toutes nos viandes et volailles sont d'origine France et Espagne. Liste des allergènes disponible sur demande.  
Prix nets, service compris.

# Chez Paule

HERITAGE DU LANGUEDOC

## FROMAGES

*Tous les mois, notre équipe vous fait découvrir une sélection de fromages d'Occitanie avec notre partenaire maître artisan fromager Betty.*

**Assiette de Fromages, sélection du moment – 15 €**



**Villa Soleilla 2021 - Une nouvelle expérience, une façon de redécouvrir les fromages, leur parfait accord avec le vin orange**  
**Accord fromage/vin (6cl) + 15 €**

**La faisselle de la ferme de Briola – 12 €**

*2 recettes au choix:*

- **Salée:** vinaigre de Banyuls, ciboulette, échalote, fleur de sel
- **Sucrée:** miel, coulis, fruits mendiants

## DESSERTS

**Le Fraisier - 12€**

Fraises de chez William Saury, biscuit huile d'olive et crème montée pistache

**Le Saint-André-Bizanet – 13€**

Véritable dessert signature de notre restaurant

**La Tarte à la rhubarbe - 12€**

Rhubarbe confite, glace au yaourt de brebis et combava



**Legend Vintage Rivesaltes 1977 - Un des secrets de notre cave.**  
*Ses notes de rhubarbe confite feront écho à ce dessert*  
**Accord mets et vin (12cl) + 15€**

## MENU ENFANT

– 22 € –

Petite entrée du terroir au choix

Petit plat de Mamie Paule

Moelleux au chocolat gourmand