

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 Xai
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