

## Paroles d'Éleveurs :

### Jean-Marie Auret, La Ferme de La Roberte

La ferme de La Roberte sur les hauteurs de Castres est un lieu privilégié pour les amoureux de la Basse-Cour.

Exploitation familiale depuis plus de cent ans, Jean-Marie Auret, cultivateur et éleveur, propose sur le marché de Castres poules, pintades, oies, pigeons, lapins, cailles et œufs en tous genres.

Respectueux de l'environnement et du bien-être animal, il privilégie une alimentation en circuit fermé et un élevage en liberté.

La ferme de La Roberte est aussi un lieu d'exception où la passion de Jean-Marie pour ses « oyes » se manifeste par un assortiment impressionnant de volatiles allant du canard Rouaenet au canard Musqué, la poule Sussex .... en tout une 60ène de races différentes uniquement destinées à compléter sa collection privée.

Bref, un personnage haut en couleur et des vrais produits fermiers que nous vous faisons découvrir au fil des saisons.



LOUIS  
restaurant

### Les Entrées :

❖ Saumon mariné « Gravlax », salade acidulée et blinis	21€
❖ Œufs de La Roberte soufflés et lard croustillant	19€
❖ L'entrée du Jour	12€
❖ Déclinaison d'asperges et perles iodées	24€
❖ Artichauts Barigoule et beignet d'huître de Méditerranée	23€
❖ Foie Gras maison	24€

### Les Plats :

❖ Cabillaud juste salé, cromesquis de brandade et aillet	19€
❖ La sélection de Denis ( poisson servi entier)	32€
❖ Pavé de Saumon d'Isigny	29€
❖ Le plat du Jour	16€
❖ Le duo de cochon de la Bonnicarde	19€
❖ Le magret de canard entier, sauce au poivre	27€
❖ Le filet de Veau de Christian aux morilles	39€

### Les garnitures

❖ Pommes de terre grenailles, échalotes et ail confit
❖ Les légumes du marché
❖ Cannelloni aux épinards

### Les Desserts :

❖ Les fromages affinés	15€
❖ Le café gourmand	8€
❖ La banane et le chocolat dans tous leurs états	17€
❖ Le mont-blanc revisité	15€
❖ Le Dessert du Pâtissier	14€

### Formule du Midi : 23€

*Servie uniquement le midi sauf Dimanche et jours fériés*

#### **Entrée du Jour- Plat du Jour- Café Gourmand**

Menu élaboré quotidiennement en fonction de la pêche et de nos producteurs

#### **Menu Découverte : 35€ par personne**

Œufs de La Roberte soufflés et lard croustillant

Ou

Déclinaison d'asperges et perles iodées

Ou

L'entrée du Jour

\*\*\*\*

Cabillaud juste salé, cromesquis de brandade et aillet \*

Ou

Le duo de cochon de la Bonnicarde \*

Ou

Le plat du Jour

\*\*\*\*

Dessert au choix à la carte

\*Garniture au choix (voir la carte)

#### **Petite Dégustation : 50€ par personne**

Le Chef prépare un menu en 5 temps pour toute la table, composé **d'un foie gras, d'un poisson, d'une viande, d'un fromage et d'un dessert.**

Possibilité d'un Accord mets et vins en 4 services : 20€ par personne en supplément

#### **Grande Dégustation : 70€ par personne**

Le Chef compose pour l'ensemble de la table un menu dégustation en 7 temps.

Possibilité d'un Accord mets et vins en 6 services : 30€ par personne en supplément

#### **Menus enfants :**

Pour les plus grands : 17,50€ (petites portions du menu Découverte)

Pour les Pitchouns : 8€ (viande ou filet de poisson)

Prix nets, service compris

Toutes nos viandes sont d'origine Française

Nos préparations sont susceptibles de contenir des produits allergènes, n'hésitez pas à en demander la liste au personnel de salle