Rous trouber

14, Avenue du Lauragais - RD 119 11290 MONTRÉAL DE L'AUDE



En venant de Toulouse ou de Narbonne par Autoroute A61, sortir à Bram, suivre direction Carcassonne puis prendre direction Montréal au 2^{ème} rond-point à droite (2^{ème}sortie)

Rous contacter

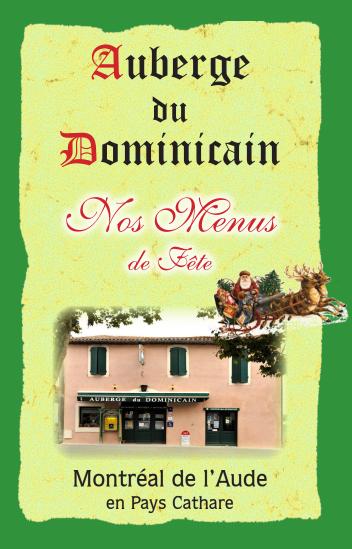
Tél. 04 68 76 31 10 - Fax 04 68 76 32 09 E-mail: auberge-du-dominicain@wanadoo.fr www.aubergedudominicain.com

Réservez votre table au 04 68 76 31 10









La Magie de Noël

Menu Roël et Rouvel An

le midi seulement - vins non compris

La Magie de Noël est aussi dans l'assiette...



27 €

37 €

ζ 47€

Cocktail de bienvenue

Cocktail de bienvenue

Cocktail de bienvenue

Médaillon de foie

gras mi-cuit et son

confit de figues

Salade de gambas aux mandarines Terrine de pigeon au foie-gras et aux griottes ou Salade de gambas aux mandarines

ou Escalope de foie gras poêlé au confit d'oignons

Gambas flambées à l'anis Homard à l'américaine

Chapon fermier et sa sauce aux morilles

Chapon fermier et sa sauce aux morilles

Chapon fermier et sa sauce aux morilles

Bûche de Noël ou de l'an neuf

Bûche de Noël ou de l'an neuf Café Bûche de Noël ou de l'an neuf

Café

Café



An nouveau!

Menu Saint-Sylvestre

Chapon en Fête pour le Réveillon...

Mardi 31 Décembre 2013 à partir de 21 h.

40€



.56€]

/ins, café et blanquette compris

Cocktail de bienvenue et ses amuses gueules

Cocktail de bienvenue et ses amuses gueules

Salade de gambas aux mandarines ou Ravioles de foie-gras

au coulis de cèpes

Escalope de foie gras poêlé au confit d'oignons ou ou

Médaillon de foie-gras mi-cuit et son confit de figues

Gambas flambées au whisky

Homard à l'américaine

Chapon fermier et sa sauce aux morilles

Chapon fermier et sa sauce aux morilles

Bûche de l'an neuf

Bûche de l'an neuf