



# Menus Printemps-Été 2021 aux Cabanes dans les bois

En cette saison, les dîners sont livrés dans votre cabane en principe entre 19 h 45 h et 20 h 45  
Attention, si vous pouvez dîner dans les cabanes, **il n'est pas possible d'y cuisiner.**

**RAPPEL !**

**Réservation des repas souhaitable 24 h à l'avance  
par mail ou au 0970 759 900**

## Menu du soir - 20 € /par personne

### Entrée au choix

Gaspacho (selon l'humeur du chef)  
Terrine de lapin aux noisettes  
Salade du soir  
Rillettes d'oies

Tartare de tomates  
Foie Gras (supplément 8 €)

### Plat chaud au choix

Gratin de Saint Jacques, saumon et coquillages  
Parmentier de confit de canard (émincé de confit sous une purée de pommes de terre)  
Gratin du Berger (émincé de poireaux, de pommes de terre et de petits lardons, chèvre rôti)  
Véritable cassoulet de Carcassonne (supplément 6 €)  
Risotto aux légumes verts (végétarien)  
Tortiglioni légumes du sud « al dente », sauce légère aux herbes (végétarien)

### Les deux fromages AOP du jour

### Dessert au choix

Crumble pommes/ fruits rouges  
Tatin d'abricots rôtis au romarin  
Tartelette citron meringuée

Fromage blanc, confit de mûres  
Tartelette aux pommes  
Coulant ou Tartelette au chocolat

## Petit Aventurier » 13 € (Enfants jusqu'à 10 ans)

**Entrée au choix :** Petites tartines de rillettes et de saucisson de pays ou Mini-Pizza ou Petite salade du jour

**Plat chaud au choix :** Gratin de poulet poireaux et potatoes ou Parmentier de confit de canard ou Lasagnettes à la carbonara ou Salade du jour ou Gratin de petites pâtes au jambon blanc ou Cassoulet comme les grands !

**Dessert au choix :** Brownie au chocolat ou Compote de pommes ou Yaourt

**Une boisson au choix :** Eau plate, Ice-tea, Coca-Cola, Orangina, jus de pommes





## Panier « Terroir »

26 € par personne

**Entrée au choix :** Salade de lentilles du Pays petites saucisses et lardons ou Terrine de lapin aux noisettes ou Foie Gras avec son confit de poires (supplément 8 €)

**Cassoulet au confit de canard** et de porc, saucisse de Toulouse mijoté longuement avec ses haricots blancs... ou Fréginat (plat en sauce traditionnel de la région, élaboré à partir de viande de porc sans gras et de haricots blancs, le tout mijoté avec sauce de légume pressés et d'herbes aromatiques - sur demande, les haricots peuvent être remplacés par de petites pommes de terre) - En collaboration avec la Maison Esquine, charcutier-traiteur à Douzens.

**Les deux fromages AOP du jour**

**Dessert au choix :** Sablé aux figues ou un dessert du menu du soir.

## Dîner « Romantique » 38 € par personne - Minimum 2

Avec une bouteille « Héritage 1860 », Crémant de Limoux brut millésimé de la Maison Antech (possibilité dans ce menu de changer le crémant par un autre vin du domaine)

**Amuse-bouche** de petites tartines

**Foie gras** mi-cuit et son confit de poire ou **Truite** fumée à l'aneth

**Petite salade du jour**

**Tajine d'agneau aux abricots** ou **Blanquette de veau à l'ancienne**, ou **Saumon grillé aux agrumes**,

**Les deux fromages AOP du jour**

**Dessert au choix :** Tarte Tatin aux pommes caramélisées ou dessert du menu du soir

## Planche dînatoire

28 € par personne- Minimum 2

(Conseillé pour les arrivées tardives après 20 h 30... Autour d'une bouteille « Héritage 1860, Crémant de Limoux, brut millésimé de la Maison (possibilité dans ce menu de changer le crémant par un autre vin du domaine)

**Assortiment salé/sucré à tartiner ou à déguster** que le chef vous aura préparé pour le soir vous attendra dans votre cabane.





## Et pour accompagner agréablement vos repas

Nous vous proposons de découvrir nos vins «Les Cabanes» IGP Pays d'Oc, qui se déclinent dans les trois tons :

- Les Cabanes ROUGE Grand Noir (Grenache, Syrah et Mourvèdre 2017 - 75 cl) 16 €
- Les Cabanes BLANC Grand Noir (Chardonnay 2018 - 75 cl) 15 €
- Les Cabanes ROSÉ Grand Noir (Grenache 2019 - 75 cl) 15 €

Nous vous proposons également...

- Jus de fruit du Pays Cathare (1 litre de jus de pommes ou de jus de raisin) 12 €
- Brut Nature, Blanquette de Limoux Antech - 75 cl 22 €
- Héritage 1860, Crémant de Limoux, brut millésimé Antech - 75 cl 29 €
- Champagne de Talmont, Castellane ou Producteur - 75 cl 49 €
- Champagne Deutz Brut Classic, Moët et Chandon ou Mumm - 75 cl 62 €
- Eaux minérale plate 100 cl 3 €
- Eaux minérales gazeuses 100 cl 4 €



Domaine de Fourtou 11600 Villalier - Carcassonne - France

Sarl au capital de 187 000 € - RCS Carcassonne 530 386 721 00027 - APE 5510Z  
TVA Intracommunautaire FR1453086721

Tél. 0970 759 900 - [contact@lescabanesdanslesbois.fr](mailto:contact@lescabanesdanslesbois.fr)  Les Cabanes dans les Bois



## Informations «Allergènes»

Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à la l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées.

Certains plats servis aux Cabanes dans les bois sont susceptibles de contenir de manière volontaire ou fortuite des composants ou des traces de composants allergisants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre...), Crustacés et produits à base de crustacés, Œufs et produits à base d'œufs, Poissons et produits à base de poissons, Arachides et produits à base d'arachides, Soja et produits à base de soja, Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), Fruits à coque, (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches...), Céleri et produits à base de céleri, Moutarde et produits à base de moutarde, Graines de sésame et produits à base de graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin et produits à base de lupin. Mollusques et produits à base de mollusques.

**Si nous sommes prévenus au moment de votre réservation, nous pouvons faire le maximum pour assurer aux personnes allergiques (ou aux régimes spéciaux) de prendre en compte les incompatibilités alimentaires**

**RAPPEL... Réservation des repas souhaitable 24 h à l'avance au 0970 759 900 - Prix nets**