

Maison Fusiès, Fondée en 1690

Installée depuis 1690 à Lacaune et au-delà à travers de nombreux relais de diligences, la famille Fusiès a eu repris le central hôtel au centre du village en 1902 pour le transformer rapidement en une étape alors gastronomique et incontournable

Depuis 2006, date de la réouverture, nous nous efforçons de garder certains souvenirs culinaires à travers la mise en valeur de produits régionaux et tours de mains ancestraux.

Notre chef et toute son équipe vous souhaitent un agréable moment et un excellent appétit.



Découvrez également l'histoire de la saga Fusiès dans les cahiers de Rieumontagné (parution de juillet 2012) que vous pourrez aussi enrichir sur wikipédia – Relais de Fusiès.

« Saveurs du jour »

(Servi uniquement le soir en semaine, midi et soir le week-end et les jours fériés)

Entrée – Plat ou Plat – Dessert à 18.50 €
Entrée – Plat – Dessert à 25.00 €

Méli-mélo de cochonnailles des Monts de Lacaune

Ou

Entrée du jour

Ou

Salade de saison

(Tomate, petits pois, radis, salade, asperges)

Plat du jour

ou

Pièce de bœuf poêlée, beurre de Roquefort, pommes de terre sautées

Duo de fromages

Ou

Dessert du jour

Ou

Café ou thé gourmand

« Saveurs d'enfants » à 12.50 €

(Moins de 12 ans)

Un menu composé selon le goût de vos enfants
parmi les plats proposés aux menus et à la carte

« Saveurs personnelles »

Vous suivez un régime particulier, vous êtes végétarien ou subissez des
allergies alimentaires, n'hésitez pas à nous en faire part,
notre chef saura faire preuve de compréhension pour vous satisfaire au mieux.

Toutes nos viandes sont d'origine France

*Notre approvisionnement est essentiellement de proximité et remercions particulièrement
les salaisonniers Lacaunais, la laiterie Fabre, Moulin Maury, Viala primeur,
boucherie Bousquet, la ferme des Taillades
ainsi que nos producteurs et ramasseurs indépendants infatigables.*

Notre carte

<i>Formule Saveurs du chef : entrée-plat-dessert</i>	33.00 €
<i>Formule Saveurs du chef entrée/ plat ou plat/dessert</i>	28.50€
<i>Formule Dégustation : entrée-poisson-viande -dessert</i>	43.00€
<i>Possibilité d'un accord mets et vins (3 verres)</i>	14.00 €
<i>Menu Enfant -12 ans Entrée-plat-dessert (portions enfant)</i>	16.50€

Nos entrées

Trilogie de jambon de Lacaune en 3 affinages et sa glace	12.00€
Gravelax de saumon à l'aneth, pickles de légumes (petits pois, fèves, carottes), velouté de betterave au lait de coco	16.00€
Pressé de légumes au chèvre et pesto de roquette aux pignons de pin	15.00€
Fricassée de ris d'agneau aux asperges et jus aux cèpes	17.50€

Nos plats

Filet de daurade, purée d'artichaut, pickles de légumes, beurre d'estragon	18.50€
Filet de Saint Pierre, marinière de couteaux au curry, étuvée de poireaux	19.00€
Mignon de porc, crème de morilles, tatin d'endives et lardons	19.00€
Pavé de rumsteck d'Aubrac, mousseline de chou-fleur au magret fumé à la lie de vin de Gaillac	21.00€
<i>Plateau de fromages affinés de la région</i>	6.00 €

Nos desserts

Café ou thé gourmand	8.00€
Caillé de brebis à la vanille et sa glace, coulis caramel	9.00€
Entremets chocolat blanc fleur d'oranger et pignons de pin	10.00€
Macaron à la banane, caramel beurre salé au rhum	9.50€
Tube craquant au spéculoos façon Forêt Noire	9.50€

Tous nos prix s'entendent Ttc, service compris

Extrait de la carte des boissons

Eaux minérales ou de Source :

Profitez d'une eau locale (en bouteille plastique)

Mont Roucous	1 litre	3.00 €
--------------	---------	--------

(Source à 1000 m altitude –faiblement minéralisée)

Eau de la Salvetat	1.25 litre	3.90 €
--------------------	------------	--------

(Finement gazeuse)

Plus habituelle et en bouteille verre :

San Pellegrino	½ litre	3.50 €
----------------	---------	--------

Apéritif :

Anisé	2 cl	3.00 €
-------	------	--------

Vermouth	8 cl	5.50 €
----------	------	--------

Américano maison	8 cl	7.50 €
------------------	------	--------

Black Mountain whisky n°2	4 cl	6.50 €
---------------------------	------	--------

Kir de région	10 cl	4.50 €
---------------	-------	--------

(Framboise, cassis, mure, pêche, châtaigne, fraise, myrtille, pamplemousse)

Bière artisanale régionale	25 cl	4.50 €
----------------------------	-------	--------

Sélection de la région

Méthode Gaillacoise	12 cl	6.00 €
---------------------	-------	--------

Cocktail de saison

Sangria rosée aux agrumes / Sangria rouge à la cerise		5.00 €
---	--	--------

Café (torréfacteur Albigeois Suau)		2.00 €
------------------------------------	--	--------

Double café / cappuccino		3.50 €
--------------------------	--	--------

Thé / infusion		3.50 €
----------------	--	--------