

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

(Mesclun, tomate, asperge, artichaud et noix)

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 au menu du jour

« 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>	34.00 €
<i>Formule Saveurs du chef entrée/ plat ou plat/dessert</i>	28.00 €
<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	13.00 €
Gravelax de truite à l'aneth, purée de betterave au vinaigre de Xérès, concombre, tomate, oignons rouges crus	17.50 €
Macaron mousse Roquefort, noix, asperges en vinaigrette et magret fumé	17.00 €
Ris d'agneau à l'ail des ours, tomate et chorizo	20.50 €

Nos plats

Pavé de saumon rôti aux pignons de pin torréfiés et tian de légumes	19.00 €
Filet de bar coco curry, oignons compotés au jus de volaille et citron vert	19.50 €
Pavé de veau, écrasé de pommes de terre au magret fumé, crème de brisures de morilles	21.00 €
Pavé de bœuf d'Aubrac, purée de pois cassés au vin de Gaillac, thym et miel de Lacaune	22.00 €
<i>Assiette de fromages affinés de la région</i>	7.00 €

Nos desserts

Caillé de brebis à la vanille et sa glace cheesecake myrtille	9.50 €
Tarte au riz au lait praliné noisette, glace fruit de la passion	11.00 €
Moelleux chocolat cœur fondant, coulis passion et sa glace	10.50 €
Choux craquelin à la pistache et framboises fraîches, mini meringue et sa glace coco	12.00 €

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	3.50 €
Vermouth	8 cl	6.00 €
Américano maison	8 cl	8.00 €
Black Mountain whisky n°2	4 cl	7.00 €
Kir de région	10 cl	5.00 €
(Framboise, cassis, mure, pêche, châtaigne, fraise, myrtille, pamplemousse)		
Bière artisanale régionale	25 cl	4.50 €

Sélection de la région

Méthode Gaillacoise	12 cl	7.00 €
---------------------	-------	--------

Cocktail de saison

Sangria rosée aux agrumes / Sangria rouge à la cerise		6.00 €
---	--	--------

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

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

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