

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, radis, asperges, artichaud, endives)

Plat du jour

ou

Pièce de bœuf poêlée, sauce Roquefort ou poivre vert, 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>	37.00 €
<i>Formule Saveurs du chef entrée/ plat ou plat/dessert</i>	29.50 €
<i>Formule Dégustation : entrée-poisson-viande -dessert</i>	45.00 €
<i>Possibilité d'un accord mets et vins (3 verres)</i>	14.00 €
<i>Menu Enfant -12 ans Entrée-plat-dessert (portions enfant)</i>	17.50 €

Nos entrées

Trilogie de jambon de Lacaune en 3 affinages et sa glace	14.00 €
Gravelax de bar aux agrumes, crémeux d'avocat et ses pickles de légumes	18.00 €
Macaron salé mousse au chèvre, pesto de roquette et pignons, poireau vinaigrette	17.50 €
Ris d'agneau en persillade à l'huile de truffe, célerisotto au parmesan	20.00 €

Nos plats

Pavé de saumon à la méthode Gaillacoise, tatin d'oignons aux lardons et pointes d'asperges	21.00 €
Filet de Saint-Pierre rôti aux lentilles corail, lait de coco et jus de volaille citron curry	21.00 €
Mignon de porc à l'estragon, mousseline d'artichaut au magret fumé	21.00 €
Pavé de bœuf d'Aubrac, écrasé de pommes de terre aux fines herbes, sauce brisures de morilles	24.00 €
<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 €
Paris Brest mousse praliné au sésame noir, compotée de fruits rouges et ses fraises fraîches	11.00 €
Fondant chocolat au cœur coulant pistache et sa glace vanille	12.00 €
Tarte rectangulaire façon citron meringué, gelée de kiwi et sa glace au yahourt	11.50 €

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 9.50 €

Black Mountain whisky n°2 4 cl 7.00 €

Kir de région 10 cl 6.00 €

(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 6.50 €

Café (torréfacteur Albigeois Suau) 2.00 €

Double café / cappuccino 3.50 €

Thé / infusion 3.50 €