



- ❧ 58 Chambres modernes et calmes desservies par 2 ascenseurs
- ❧ 1 résidence hôtelière avec 7 appartements (type T2) équipés
- ❧ 4 Salles pour toutes occasions (repas de groupes, banquets, séminaires)
- ❧ Salle voûtée "La Descente" pour animations en tous genres
- ❧ Espace de remise en forme avec sauna et SPA/Jacuzzi
- ❧ Terrasse et Solarium panoramiques
- ❧ Parking et Garage privés
- ❧ Salon avec billard, Boutique
- ❧ Parc de 3 Hectares avec :
 - ❧ Piscine couverte et chauffée de Pâques à Toussaint
 - ❧ Piscine avec Toboggan aquatique
 - ❧ Tennis, Ping Pong
 - ❧ Mini Golf, terrains de pétanque



Notre salle voûtée "La Descente", pour vos soirées dansantes et animations en tous genres

Mais, l'hôtel Carayon c'est aussi...

*Des formules "Week End"
pour un séjour de détente*

*Repas de famille, baquets,
noces, anniversaires etc...*

*Séminaires résidentiels
avec salle de réunion*

*L'accueil de groupes
en séjour organisé ou à la journée*

alors, demandez le programme !!!

Pour commencer et accompagner votre repas...

Apéritifs (8 cl)

La flûte de Gaillac mousseux.....	4 €
parfumé au choix à la mûre, au cassis, à la pêche ou à la framboise	
Le "Lillet" vieilli en fût de chêne.....	4 €
Le cocktail maison (Gaillac mousseux parfumé à la châtaigne)	5 €
Le muscat Beaumes de Venise.....	5 €
Le banyuls du Dr Parcé.....	5 €
La flûte de vin de noix	5 €
Le cocktail aux fruits de la passion et Armagnac.....	6 €
Le vieux Porto 10 ans d'âge.....	6 €



Les Eaux Minérales

Litre: 5 € 1/2L: 3 € 1/4L: 2 €

Vittel, Badoit, Eau de Perrier, San Pellegrino

Les Bières

Heineken Pression 25 cl.....	4 €
Kronenbourg 1664 33 cl	5 €
Bière Blanche Edelweiss 33cl	5 €
Pelforth Brune 33 cl	5 €
Desperados 33 cl	5 €

Classic Malts Whiskies

Glenkinchie (Lowland) 10 ans	10 €
Cragganmore (Highland-Speyside) 12 ans.....	10 €
Dalwhinnie (Highland-Northern) 15 ans.....	11 €
Oban (Highland-Western) 14 ans	11 €
Talisker (Island-Isle of Skye) 10 ans.....	11 €
Lagavulin (Island- Isle of Islay) 16 ans	12 €

Sodas 25 cl..... 3 €

Coca Cola (33cl) , Coca Cola Zéro (33cl)
Ice Tea, Orangina, Schweppes, Ricqlès

Jus de Fruits 25 cl..... 3 €

Orange, Multifruits, Pomme, Ananas,
Abricot, Raisin, Pamplemousse, Poire

Info produits

- ✓ Nos foies gras sont achetés crus puis cuisinés ou transformés sur place.
- ✓ Nos légumes et fruits sont achetés bi hebdomadairement à un primeur grossiste qui s'approvisionne principalement en Provence.
- ✓ Nos viandes sont d'origines française et allemande (agneaux, mouton, veau, bœuf), Les magrets de canard sont produits sur une ferme du canton.
- ✓ Les charcuteries sont également élaborées dans le canton de St Sernin, sauf le jambon sec qui nous arrive de Lacaune.
- ✓ Les poissons nous sont fournis par un grossiste régional.
- ✓ Les fromages sont affinés dans une armoire spécifique et la majorité d'entre eux sont régionaux (Roquefort, vache, brebis et chèvre suivant la saison).
- ✓ Les viennoiseries et le pain proviennent de notre boulanger local.

La Carte

Pour commencer

La soupe paysanne et ses croutons	9 €
Le melon de saison au vin de noix (suivant saison)	9 €
L'assiette de cochonnailles Aveyronnaises avec Jambon de Pays	13 €
La salade composée du jour	7 €

Les foies gras

Le marbré de foie gras de canard maison	15 €
Le foie gras chaud de canard poêlé aux raisins et muscat	16 €
Le croquant de foie gras et cèpes sauce aux truffes	16 €
La salade gourmande au foie gras et aux écrevisses fraîches	16 €

uniquement de mai à octobre et suivant arrivage, sinon aux St Jacques fraîches

Entrées diverses

Les petits choux farcis comme autrefois (uniquement de Novembre à Avril)	10 €
Les petits ris d'agneau parfumés à l'ail et au persil	15 €
L'omelette aux cèpes du pays	13 €
Les cèpes du Pays sautés en persillade	11 €

Les poissons et crustacés (garnis de légumes en plat principal)

La truite aux amandes	12 €
Les écrevisses fraîches servies tièdes dans leur nage (de Mai à Octobre)	16 €
Le pavé de perche sauce citronnée	16 €
Le homard frais du vivier grillé et flambé (1 Pers.)	33 €
Le pavé de saumon frais grillée	15 €

Les viandes et les grillades

Toutes nos viandes, grillades et pièces de canard sont accompagnées de légumes

Boeuf (originés: France et Allemagne)

La bavette du boucher déglacée au vin blanc de Gaillac et échalottes	15 €
Le faux filet de boeuf grillé beurre Maître d'hôtel	15 €
Le tournedos Rossini	25 €
Le filet de boeuf sauce Roquefort	19 €
Le filet de boeuf sauce poivre	19 €
La côte de boeuf grillée (prix pour 2 Pers.)	36 €

Volailles

La brochette de petits coeurs d'oie grillés et sa sauce aux mousserons.....	15 €
La cuisse de canard confite.....	15 €
Le tournedos de canard au poivre de Sichuan et fruits secs.....	16 €
La caille rôtie dans sa cocotte.....	14 €
Le pigeonneau Rouergat et sa petite sauce salmís (prix pour 2 Pers.).....	24 €

Autres viandes

Le rond de gigot de mouton grillé.....	15 €
Le boudin d'autrefois aux pommes et aux oignons confits (uniquement de Mai à Octobre) ..	13 €

Le Roquefort et les petits fromages de St Sernin

et les fromages de nos régions françaises	7 €
---	-----

Les Desserts

Nos Spécialités

Le soufflé chaud au chocolat et aux poires (uniquement de Novembre à Avril).....	8 €
--	-----

*Le soufflé chaud ne peut être réalisé que pour un minimum 2 Personnes
et il est nécessaire de le commander en début de repas*

L'omelette Norvégienne.....	8 €
Le chaud-froid de fruits de la saison	8 €
Le parfait glacé à la réglisse et sa sauce caramel rhum.....	8 €
Le nougat glacé et son coulis de fruits rouges.....	8 €
La gourmandise aux trois chocolats et sa crème anglaise	8 €
Le soufflé glacé à la liqueur de noix vertes	8 €
Les crêpes maison, flambées au Grand Marnier	8 €
Les profiteroles maison au chocolat.....	8 €
Les pâtisseries maison.....	6 €

Les Classiques

Les glaces (vanille, café, raisin, chocolat, caramel).....	6 €
Les sorbets (cassis, framboise, mangue, citron, poire, abricot)	6 €
La pêche Melba.....	7 €
La poire au chocolat	7 €
Le café Liégeois	7 €
L'Irish coffee	9 €

Commerciaux et V.R.P.
demandez notre menu spécial

Les menus

Les Menu du Jour, Formules rapides
et Commerciaux ne sont pas servis
les dimanches midi et jours fériés

Formules Rapides du midi

- 7 €
Salade composée
ou
Plat du jour
garni de légumes
- 11 €
Salade composée
ou
Plat du jour
garni de légumes
—
Glace ou sorbet
ou pâtisserie

Menu à 14 €

- La soupe paysanne et ses croûtons
ou
La salade du jour composée
ou
La terrine froide de légumes
sauce tartare
—
Le plat du jour
ou
La truite meunière
—
Glaces, sorbets ou pâtisserie

Les assiettes Repas

L'assiette autour de la charcuterie ... 10 €
(paté terrine et de tête, boudin, saucisse sèche, salade verte, Roquefort)

L'assiette autour du canard..... 13 €
(fritons, cous farcis, magret séché, salade verte, Roquefort)



Le menu Rouergat 24 €



"Mes sélections
du terroir"

"Les saveurs régionales"

- Le jambon de Lacaune
—
Les petits ris d'agneau persillés
parfumés à l'ail et au persil
ou
Le pavé de saumon frais grillé
—
L'assortiment de légumes
—
Le rond de gigot de mouton du Causse
ou
Le faux filet de boeuf grillé beurre "maître d'hôtel"
ou
La brochette de petits coeurs d'oie grillés sauce mousserons
—
Les fromages affinés avec le Roquefort
ou
Les profiteroles au chocolat maison
ou
La pêche melba
ou
La poire au chocolat

Le menu de l'enfant sauvage 28 €

Les cous farcis au foie gras
ou

La salade gourmande au foie gras

La soupière de St Jacques sous sa croûte
(uniquement de Novembre à Avril)

ou

Le pavé de perche sauce citronnée

ou

Les écrevisses fraîches servies tièdes à la nage
(d'Avril à Octobre et suivant arrivage)

L'assortiment de légumes

Le tournedos grillé et son beurre "maître d'hôtel"

ou

Le magret de canard grillé dans sa peau (2 pers.)

ou

Le pavé de canard aux fruits secs et poivre de Sichuan

Les fromages affinés avec le Roquefort

ou

La carte des desserts



Le menu en Duo 59 €

(Prix pour 2 personnes)

Les St Jacques au curry et crème de persil
ou

Le marbré de foie gras de canard maison
ou

Le homard frais du vivier grillé et flambé
(supplément: 11 € par personne)

L'assortiment de légumes

Le magret de canard grillé dans sa peau (2 pers.)
ou

La côte de Boeuf grillée (2 pers.)

ou

Le pigeonneau Rouergat (2 pers.)
et sa sauce salmés

Les fromages affinés

ou

Le dessert au choix de la carte

Attention: certains desserts doivent être commandés
en début de repas (voir la carte des desserts)

Le menu du moment "Carte blanche au chef"

32 €

La salade roquette et petits filets de rougets
sur carpaccio de poires

Le carré d'agneau au miel et poivre de Sichuan
Garniture de saison

Fromages affinés
ou

Le parfait glacé vanille fraise
Trait de menthe fraîche

Prix nets - Taxes incluses

Boissons non comprises