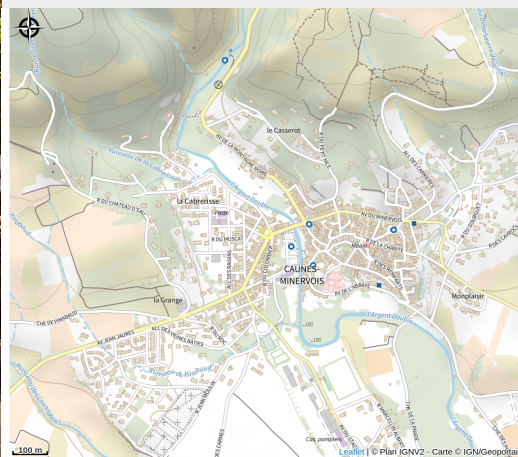


# LA TABLE DE TERROIR BY LA MARBRERIE

Minervois



Crédit photo : LA TABLE TERROIR-4

*Terrasse ombragée idéal pour une repas en famille aux beaux jours, ou dans la salle à manger de l'ancienne marbrerie. Spécialité du lieu : Le cassoulet du Minervois ! Saucisse fraîche de chez Denis Icher, maître charcutier, du confit de canard, un peu d'agneau, des haricots de Castelnaudary « labellisés pays Cathare » et le tour de main de nos grands-mères... La table de terroir c'est de la daube de bœuf cuite à feu doux, des cuisses de canard délicatement confites, du Fréginat (recette locale de porc), des langoustines fraîches , foie gras des Landes encore un peu rosé. Plateaux de charcuterie locale, du fromage de nos montagnes... En saison c'est des tomates du village accompagnées d'anchois de Collioure. Une sélection des vins locaux et de la région . Musée et sélection de vins du Minervois en boutique au tarif direct propriété. A noter : le restaurant propose sa version salon de thé l'après-midi !*

## Infos pratiques

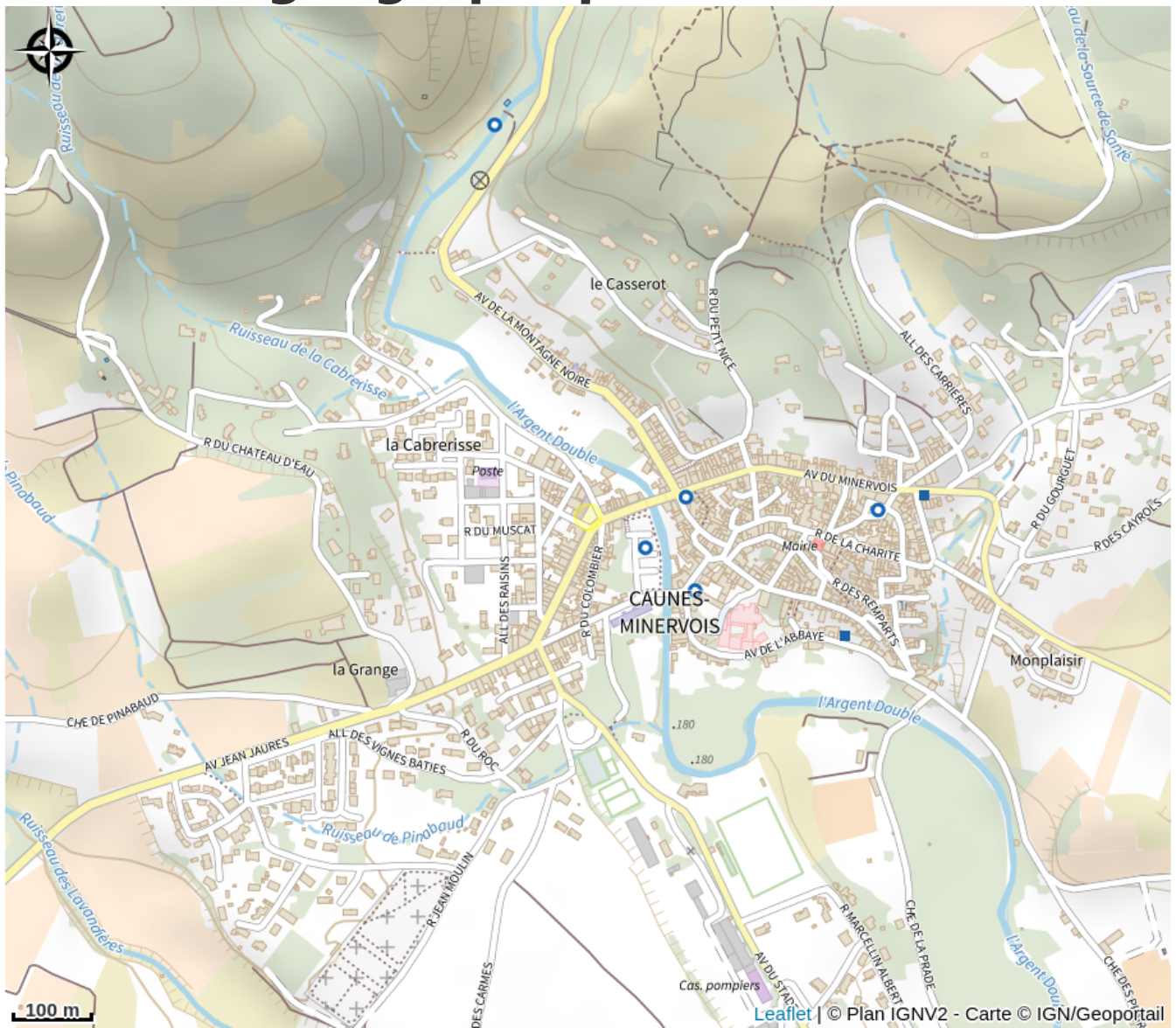
---

Categorie : Restaurants

# Description

Au cœur du village médiéval de Caunes-Minervois, capitale mondiale du marbre rouge Incarnat, dans un ancien atelier de polissage à l'allure de musée, voilà un bel endroit pour une pause conviviale et gourmande. Le restaurant propose sa version salon de thé l'après-midi ! En saison, possibilité de repas en terrasse ou dans le jardin, sous les arbres centenaires. Cuisine de terroir et tradition locale avec la spécialité : le cassoulet du Minervois (classique ou en version végétarienne). Anciens cavistes, nous vous proposons une sélection de vins locaux en boutique au prix direct propriété.

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Contact

**Téléphone fixe :**

+33 4 68 79 28 74

**Adresse :**

2 rue du Chasselas

11160 CAUNES-MINERVOIS

[contact@la-marbrerie.fr](mailto:contact@la-marbrerie.fr)

<http://www.la-marbrerie.fr>