

MENU

Azinat

à partir de 35€

Le traditionnel plat l'Azinat
servi en 2 temps

le bouillon

le bouillon gratiné à la tomme
de Bethmale fondante et gourmande

&

le plat

jarret de porc, rouzole, saucisse de
couenne, canard confit
et légumes de saison

&

croustade aux pommes

&

1/4 de vin, café & eau de vie

OPTIONS

VINS

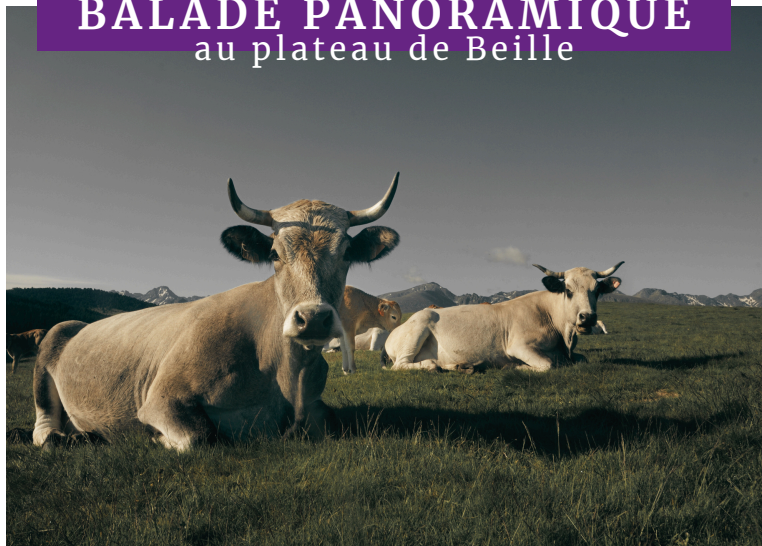
- ▶ vin bouteille IGP Ariège..... 4€
- ▶ vin grand cru..... 10€

SUPPLÉMENTS

- ▶ apéritif, cocktail de la ferme... 3€
- ▶ foie gras de canard..... 7€
- ▶ fromage Ariégeois..... 3€

BALADE PANORAMIQUE

au plateau de Beille



saison : de mai à octobre
public : accessible à tous
tarif : 5€ par personne

10H00 : rendez-vous devant le restaurant et
montée commentée au Plateau de Beille
10H30 : début de la balade, présentation et
échanges sur l'élevage et nos traditions
pastorales
12H15 : début du repas
14H00 : passage dans la boutique-cave
14H30 : fin de la prestation

VISITE DE LA FERME

à Verdun



saison : de novembre à avril
public : accessible en voiture et mini bus,
prévoir environ 20 minutes de marche
tarif : 5€ par personne

10H15 : rendez-vous devant le restaurant
10H30 : début de la visite commentée,
présentation et échanges sur l'élevage et nos
traditions pastorales
12H00 : début du repas
14H00 : passage dans la boutique-cave
14H30 : fin de la prestation

CONTACT & INFORMATIONS

Sandy RELLA
05.34.09.09.09
groupes@lamaisonlacube.com