



Menu de fêtes

46€ par personne



entrées

Marbré de foie gras maison aux saveurs de confit d'oignons
& sa gelée d'Hypocras

ou

Duo d'oeufs parfaits au velouté de courge
& sa chips de poitrine de porc noir

plats

Pièce de boeuf gascon des éleveurs ariégeois, sauce morilles
& son écrasé de pommes de terre

ou

Pavé de truite des *Chutes d'Aston* sauce à la Blanquette de Limoux
& son risotto de pâtes *Epi Nup*
aux saveurs de potimarron et châtaigne

desserts

Touche de notre fromager ariégeois

et

Bûche artisanale de Flavien en deux versions :
chocolat ou fruits rouges

1/4 de vin, café & eau de vie inclus

options

apéritif de la ferme : kir à la châtaigne et à l'armagnac 3€

3 fromages fermiers ariégeois 8€

vin bouteille IGP Ariège 4€

vin grand cru 10€