Menu de fêtes

46 euros par personne

entrées

Foie gras de canard mi-cuit
& chutney de figues maison

ou

Gravlax de truite en croûte d'herbes

plats

Pavé de boeuf gascon, sauce aux cèpes
& écrasé de pommes de terre

ou

Pavé de truite des Chutes d'Aston
& risotto de pâtes Epi Nup crémeux

desserts

Touche du fromager ariégeois

et

Bûche de Noël parfumée

1/4 de vin, café & eau de vie inclus

---

options

apéritif de la ferme : kir à la châtaigne et à l'armagnac 3€
vin bouteille IGP Ariège 4€
trio de fromages fermiers ariégeois 8€
vin grand cru 10€

La Maison Lacube
ÉLEVEURS · RESTAURATEURS · BOUTIQUE