Menu de fêtes

36 euros par personne

entrées

Salade gourmande :
ventrèche de porc noir, Montégout de vache fondu, croûtons

ou

Feuilleté de truite
& légumes, crème aneth et citron vert

plats

Médaillon de porc noir gascon, sauce forestière
& écrasé de pommes de terre

ou

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

desserts

Moelleux au chocolat et fraicheur framboise

ou

Vacherin nougat châtaigne

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