



Menu de fêtes

36€ par personne



entrées

Feuilleté d'effiloché de confit de canard
& ses légumes marinés

ou

Truite des *Chutes d'Aston* en deux façons :
rillette et gravlax, sur canapé de pain focaccia

plats

Médailillon de porc gascon de notre ferme,
sauce vin rouge, miel et romarin
& son écrasé de pommes de terre

ou

Pavé de truite poêlé des *Chutes d'Aston*
& son risotto de pâtes *Epi Nup* aux saveurs de
potimarron et châtaigne

desserts

Eclair façon profiteroles au chocolat

ou

Vacherin nougat Grand Marnier

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€