



Menu cocktail

Prix :70,00€

La planche de charcuterie d'Ariège

Le Foie gras de chez Maurel cuit par nos soins, simplement sel & poivre

Truite fumé des Pyrénées

Cœurs de canard du Gers déglacés au vinaigre

Gambas flambées à l'Armagnac

Boudin de porc fermier et pommes fruits

Fricassée de champignons, éclats de châtaigne

Tomates cerises et mozza d'Aveyron en brochette

Supions de Méditerranée en persillade

Mini légumes primeurs du Gers légèrement grillés

Gaspacho andalou

Tranche de faux-filet Aubrac, condiment tomates olives noires

Travers de cochon fermier d'Aveyron laqués au miel

Dessert

Verrine de fraises et éclat de speculoos

Tartelette choco/caramel

Tiramisu en verrine