

Actualités

Un avant goût de notre carte.

Visitez nos menus, tous nos plats peuvent être consommés à la carte

Crème d'ortie du jardin de l'aubergiste

Cuisse de canard confite au miel et noisettes d'ariège concassées et sa confiture d'oignons

Tripettes d'agneau à la façon du chef

Quenelle à l'ancienne, à la truite ariégeoise safranée, salpicon truffé, cuite dans son velouté

Monjetado (cassoulet Ariégeois) à la façon du chef

Salade Arc en ciel filet de truite préparé par nos soins, noisettes, pignons, huile de noisettes, miel