

La marmotte toquée

Menu produit du terroir :

Veau d'Ariège bio mijoté à la bière d'Ax

Pommes de terre rôties à la graisse de canard

Croustade aux pommes ou gâteau meringué aux myrtilles

Menu végétarien :

Entrée : petite salade de saison (légumes bio)

Plat : cassolette de lentilles vertes bio d'Ariège et œuf poché sauce meurette

Dessert : verrine du jour (exemple tiramisù, panacotta, crumble...)

