

Raclette au fromage Fermier des Pyrénées (250g env par pers)

A partir de 2 personnes, **25€ par personne**

servie avec grandes assiettes de Charcuteries et P.de terres

(pensez à réserver la raclette)

Entrées

Salade Bergerie (salade verte, tomates, Chèvre et Serrano)

Salade Fromagère (salade verte, chèvre, vache, Reblochon, miel)

Salade aux Lardons (salade verte, tomates, lardons)

Pâté au piment d'Espelette

plats 19€

Cuisse de canard confite / écrasé de P.de Terre et salade

Chipirons et Piquillos sur Risotto

Filet de truite des Pyrénées gratiné au Chèvre / riz

Camembert rôti au Jurançon, saucisses fumées /écrasé de P. de Terre et salade

Plateau de Charcuteries et Fromages

Desserts

Crème brûlée ; Mousse au Chocolat ;

Gâteau Gascon: Pomme, Armagnac et Pruneaux à l'Armagnac (specialité);

Fromage de Brebis et sa confiture de cerise

Nougat Glacé au coulis de Framboise

Glace 2boules (vanille, chocolat, café, pistache, rhum raisins, coco, caramel,

fraise, framboise, citron, mangue)

PLAT SEUL 19€

DEMI MENU 25€

MENU COMPLET 30€

Nos plats et Desserts étant élaborés maison, certains produits peuvent arriver à manquer. Veuillez nous en excuser

Les entrées et desserts sont servis uniquement avec un plat principal