

# Entrées

- Pressé de garbure au foie gras mi-cuit maison, vinaigrette d'un jus de viande 12  
Truite des Pyrénées façon gravlax, caviar d'aubergines au citron confit et herbes fraîches 11  
La salade César comme je la faisais à l'hôtel de Crillon 10  
Œuf bio en cocotte, crème aux champignons bruns, épinards et tomates confites 10  
Foie gras mi-cuit maison, compotée d'oignons au miel des Pyrénées 17

# Plats

- Merlu de nos côtes, risotto à l'oseille et sauce citronnée aux coquillages 22  
Poisson de la criée, petits artichauts marinés au thym puis rôtis, salade roquette et jus corsé 21  
Calamars façon Carbonara, lardons fumés, parmesan affiné et pâtes avoines 22  
Emincé de magret de canard, sauce au beurre rouge, grosses frites paysannes et salade 22  
Notre sélection de viandes Charolaises de la Boucherie Flament ( voir ardoise )

# Desserts

( Merci de les commander en début de repas )

- Les profiteroles du Petit Gourmand, sauce au chocolat de l'Equateur 9  
Fraîcheur de fraises françaises à l'orange confite, granité au Campari\* 9  
Citron bio façon cheesecake, crumble au petit lu 8  
Crème renversée à la noix de coco, compotée de framboise à l'armagnac\* 8  
La marquise au chocolat, crème anglaise à la vanille de Madagascar 9

Et aussi...

- Riz au lait de Josette, caramel laitier au sel de Salies de Béarn\* 8  
L'assortiment de glaces et sorbets du temps 8  
Le fromage pur brebis des Pyrénées affiné du moment 8

\* dessert contenant de l'alcool

PRIX NET – SERVICE COMPRIS LES CHEQUES NE SONT PLUS ACCEPTES

CETTE CARTE EST DESINFECTEE AVANT ET APRES CHAQUE UTILISATION