

Entrées

Velouté de courges butternut, moules du Mont St Michel et sauce au safran	12
Truite fumée des Pyrénées, salade de lentilles tièdes et œuf bio poché	11
Carpaccio de tête de veau façon ravigote, cebettes en vinaigrette et salade d'herbes	10
Escargots rôtis en persillade, crozets au sarrazin et émulsion de persil	12
Tataki de thon rouge laqué, tombée de poires aux épices douces et pousses de radis	12
Foie gras mi-cuit maison, compotée d'oignons au miel des Pyrénées	17

Plats

Merlu de nos côtes, haricots Tarbais fondants à la ventrèche bigourdane poivrée	22
Poisson de la criée, endives confites au jus de viande et noix caramélisées	21
Calamars façon Carbonara, lardons fumés, parmesan affiné et pâtes avoines	22
Cuisse de lapin confite à la graisse d'oie, écrasé de pommes de terre et bouillon moutardé	21
Emincé de magret de canard, sauce au beurre rouge, frites et salade de Rémy	22
Côte de veau rôtie à l'ail et au persil, sauce aux morilles et grenailles en cocotte	28

Desserts

(A commander en début de repas)

Les profiteroles du Petit Gourmand, sauce au chocolat de l'Equateur	9
Pavlova à la mangue et à l'ananas, crème légère à la vanille, granité aux fruits de la passion	9
Crème renversée à la noix de coco, compotée de framboise à l'armagnac*	8
Gratin de figues Françaises en sabayon de whisky*	8
Fraîcheur de poires aux agrumes, sorbet poire maison et biscuit croquant à la noisette	8

Et aussi...

Riz au lait de Josette, caramel laitier au sel de Salies de Béarn *	8
La Crème brûlée aux framboises et sucre blond	8
L'assortiment de glaces et sorbets du temps	8
Le fromage 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