

Entrées

- La salade César comme je la faisais à l'hôtel de Crillon 10
Œuf bio en cocotte, champignons, épinards, tomates confites et jambon Iberique 11
Tarte fine de maquereaux, poireaux braisés au citron et jus aux olives noires 11
Chair de tourteaux et cebettes, tartare de tomates au basilic frais et à l'huile d'olive 12
Foie gras mi-cuit maison, compotée d'oignons au miel des Pyrénées 17

Plats

- Pêche du moment, risotto d'asperges vertes à la poitrine de porc noir et jus corsé 21
Merlu de nos côtes, légumes grillés et caviar d'aubergines, sauce vierge aux herbes 21
Calamars façon Carbonara, lardons fumés, parmesan affiné et pâtes avoines 21
Notre tartare de bœuf, grosses frites paysannes à la graisse d'oie 19
Emincé de magret de canard, sauce au beurre rouge, frites et salade de Rémy 20

Desserts

- Le Paris-Brest du Petit Gourmand, cœur coulant au praliné 9
Pot de crème pur chocolat, granité au café expresso et mousse de lait vanillé 8
Citron bio façon cheesecake, crumble de « petit beurre » 8
Baba à l'armagnac, crème légère, zestes d'oranges confites et amande caramélisées * 8
Nage de fraises fraîches, glace lait-menthe maison et biscuit croquant à la noisette 9

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