

Entrées

- Pressé de lentilles au foie gras mi-cuit, herbes fraîches et vinaigrette d'un jus de viande 12
Œuf bio poché, brioche rôtie en piperade et poitrine de porc noir croustillante 10
Chair de tourteaux au citron confit, tartare de tomates et ciboulette, pistou de coriandre 12
Velouté crémeux de céleri rave, grosse raviole de gorgonzola bio et petits croutons 12
Foie gras mi-cuit maison, compotée d'oignons au miel des Pyrénées 17

Plats

- Cabillaud rôti à l'huile d'olive, herbes et légumes du moment, jus de crustacées au safran 22
Merlu de nos côtes en croustillant de galette de blé noir, épinards confits et jus corsé 21
Calamars façon Carbonara, lardons fumés, parmesan affiné et pâtes avoines 21
Emincé de magret de canard, sauce au beurre rouge, frites paysannes et salade 22
Notre sélection de viandes de la boucherie Flament (voir ardoise)

Desserts

(Merci de les commander en début de repas)

- Le Paris-Brest du Petit Gourmand, cœur coulant au pur praliné 9
Fraîcheur de poires en infusion de thé Earl Grey, granité à la framboise 8
Notre version de l'omelette norvégienne flambée au Grand Marnier * 8
La Marquise au chocolat, crème anglaise à la vanille de Madagascar * 8
Poêlée de figues fraîches à l'armagnac, glace au mascarpone et croquant noisette * 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 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