

Notre carte

Au buron

Nos Planches et Salades

Planche de charcuterie : terrine de campagne, saucisson Ibérique, chorizo Ibérique, jambon Serrano 24 mois, porchetta **14,50€**

Planche mixte : Charcuterie et fromage des Pyrénées **18,00€**

Supplément foie gras 7,00€

Salade montagnarde :

Jeunes pousses, fromages des Pyrénées, noix, jambon serrano, œuf poché, foie gras, glace noix **21,50€**

Planche Estivale : mesclun, rilette de truite maison, courgette et poivron grillé, melon, Jambon Speck, foie gras pomme de terre grenaille **24,50€**

Entrées

Salade de tomate d'antan : mozzarella Burrata, sorbet basilic, saveur soledad **10,50€**

Panna cotta de chèvre de la chèvrerie de Gouaux : coulis de betterave rouge et son crumble au thym **9,50€**

Gravlax de saumon aux Algues : salade wakamé, émulsion au herbes **13,50€**

Œuf cocotte-minute Bio : duxelles de champignons, asperges vertes, petites mouillettes **14,50€**

Plats

Pluma de porc grillé : sauce chimichurri **19,50€**

Le burger du Buron : steak haché de bœuf race Aubrac, cantal, crème de cèpes, ventrèche porc noir, compotée oignons **20,00€**

Gambas grillées : tagliatelle fraîche, crème de homard **22,00€**

Entrecôte de bœuf (400g) : aligot de l'Aubrac **26,00€**

Garbure royale maison : confit de canard du sud-ouest, poitrine de porc noir, saucisse confite **21,50€**

Camembert au lait cru rôti au four : assortiment de charcuterie **18,50€**

Desserts

Véritable Tiramisu au café	7,50€
Mille-feuille chocolat chantilly	7,00€
Tartelette citron, émulsion meringué au basilic	7,50€
Pavlova aux fraises	7,00€
Assiette 3 fromages	7,00€
Thé ou Café gourmand	9,50€

Glaces

Glace et sorbet :

1 boule 2,00€ • 2 boules 3,90€ • 3 boules 5,50€ • chantilly 0,50€

Nos parfums :

Vanille, café, pruneau Armagnac, noix, abricot, fraise, passion, chocolat, rocher

Coupes glacées

Coupe des cimes :	9,00€
1 boule pruneau Armagnac, 1 boule noix, 1 boule vanille, noix, chantilly, Armagnac	
Coupe fruitella :	7,50€
1 boule citron, 1 boule passion, 1 boule abricot, fruits frais, coulis fruits rouges	
Coupe gourmande :	7,50€
1 boule rocher, 1 boule vanille, spéculos, chocolat, chantilly	
Coupe Fraiseriaie	7,50€
2 boules fraise, tartare de fraise, meringue, coulis fruit rouge, chantilly	

Menu enfant • 12€ (jusqu'à 10 ans)

Sirop à l'eau ou diabololo

Steak haché du boucher, pomme de terre grenaille

OU

Assiette du Buronnier avec Porchetta, melon, pomme de terre, tomate

1 boule de glace au choix