



LA CARTE

MENU

38,00 - Hors boissons

Truite fumée

De Lau-Balagnas, pomme granny Smith, baies roses,
panacotta relevée au raifort, sorbet basilic maison

Canette

Cuite sur le coffre au miel local (La Barthe-de-Neste) toast de
tapioca/mozzarella, gratin dauphinois à l'ail, aubergine
pressée

Tuile

Au jus d'abricot, compotée de rhubarbe du jardin, biscuit au
vin blanc, mousse légère chocolat blanc infusée au poivre de
Timut

ENTRÉES

Foie Gras - 18,00

De canard mi-cuit de la Ferme du Moura parfumé par notre
piment d'Espelette, sel de Salies-de-Béarn et figues du jardin,
oignons confits

Jambon, Chorizo - 17,00

Planché de Jambon et chorizo de Porc Noir de Bigorre

Truite fumée - 15,00

De Lau-Balagnas, pomme granny Smith, baies roses,
panacotta relevée au raifort, sorbet basilic maison

PLATS

Origine viande France ou UE selon arrivage

Lieu jaune - 22,00

Snacké à la placha, espuma de pomme de terre à l'huile de
truffe, flan de carottes des sables au cumin

Canette - 23,00

Cuite sur le coffre au miel local (La Barthe-de-Neste) toast de
tapioca/mozzarella, gratin dauphinois à l'ail, aubergine
pressée

Filet mignon- 26,00

De Porc noir de Bigorre, Flan de carotte, toast de
tapioca/mozzarella, gratin dauphinois à l'ail, aubergine
pressée, jus au romarin du jardin

Plat du jour - 14,50

(Uniquement le midi en semaine hors jours fériés)

DESSERTS

Les commandes de dessert sont prises uniquement au début du repas

Soufflé - 10,00

(Minimum 2 personnes)

Au coulis d'abricot, sésame, cannelle, graine de lin, sucre de
coco, glace maison café

Assiette de fromage - 8,00

Assiette de fromage, confiture maison

Tuile - 9,00

Au jus d'abricot, compote de rhubarbe du jardin, biscuit au vin
blanc, mousse chocolat blanc infusée poivre de Timut

Vacherin - 9,00

Grillage de meringue, sorbet maison mangue, crème végétale,
poudre de biscuit et primevère séchée

Tous les prix sont en euros, nets et comprennent le service. Merci de nous informer de toute allergie en début de repas.