

ENTRÉES

- Oeufs à 64, crème de piquillos, croûtons à l'ail chips de serrano
- Tartare de saumon aux agrumes et coriandre
- Cocotte de cœurs de canards à la persillade
- Terrine de boeuf au foie gras (froide)
sauce gourmande

PLATS

- Pièce du boucher grillée échalote dans le Faux filet (VBF)
- Pressa de cochon basse température, beurre à l'ail des ours
- Petits calamars snackés à la luzienne aux linguines
- Gigot d'agneau grillé et son beurre maître d'hôtel
- Tartare de boeuf de charolais sauce de l'auberge

DESSERTS

- Choux montécruzien chantilly au St Croix du Mont sauce au chocolat tiède (commander en début de repas)
- Pavlova à la mangue et coulis de fruit rouges
- Ile flottante de l'auberge au caramel et amandes grillées
- Assiette de brebis de la Vallée d'Ossau et sa confiture de cerises

** Tous nos plats des menus peuvent être vendus à la carte*

Bon appétit !