

LA CARTE

LES ENTRÉES

Saint Jacques 17,00 €
Saint Jacques rôties dans sa coquille,
crèmeux de célerie, pané au miel

Jambon & Chorizo 17,00 €
Planche de Jambon et chorizo de Porc
Noir de Bigorre

Pépinettes & Jus de moules 13,00€
Risotto de pépinettes (pâte) au jus de
moules et chorizo de porc noir grillé

LES PLATS

Origine viande France

Cabillaud skrei 26,00 €
Pavé de Cabillaud skrei, sauce Jean
Vignard

Boeuf 36,00 €
Tournedos de boeuf d'Ancizan Solle
Maxime (race Bazadaise), sauce
marchand

Pied de porc noir de Bigorre 31,00€
Farci aux éclats de ris de veau et
morilles, sauce porto madère
(Suivant l'arrivage)

MENU 38€

Oeuf cuit basse température (64°C),
velouté de pois cassés, duxelles
champignons
&&&

Tournedos de filet mignon de porc noir
de Bigorre
&&&
Millas & Vanille
ou
Forêt noire

LES DESSERTS

Les commandes de dessert sont prises
uniquement au début du repas

Fromage & Confiture 8,00 €
Assiette de fromage, confiture maison

Millas & Vanille 8,00 €
Millas maison à la vanille, ganache
montée à la vanille, caramel, glace
maison verveine du jardin

Forêt noire 8,00 €
Génoise au kirsch, griottes, coque
chocolat, crème montée

Meringue & Abricot. 8,00 €
Vacherin sorbet maison abricot

Tous les prix sont nets et comprennent le service. Merci de nous informer de toute allergie.