

# NOTRE CARTE DU MOMENT

## ENTREES

- Carpaccio de Veau juste snacké, pistou et tomates séchées, parmesan affiné et herbes fraîches 14
- Truite des Pyrénées gravlax, caviar d'aubergines à la feta et au citron, condiment à l'oseille 12
- Tarte fine de légumes d'été grillés, jambon de porc noir de Bigorre, burrata, jus aux olives noires 14
- Foie gras de canard mi-cuit maison, compotée d'oignons cuite au chaudron 18

## PLATS

- Poisson du moment, tomates confites et artichauts rôtis au thym, jus de persil frais 25
- Nos calamars façon carbonara, risotto de pâtes, parmesan affiné 30 mois et mousse de lard fumé 27
- Tartare de boeuf préparé par nos soins, frites paysannes à la graisse d'oie et salade d'ici 21
- Faux filet de boeuf (env. 350g) race Simmental au beurre maître d'hôtel, grenailles au jus corsé 30
- Emincé de magret de canard au beurre rouge, frites paysannes et salade de nos producteurs 28

## DESSERTS

(Merci de les commander en début de repas)

- Les profiteroles du Petit Gourmand, sauce au chocolat Equateur et mascarpone à la vanille 9
- Fraises Françaises rafraîchies à la menthe, crumble petit lu, crème d'Isigny et rhubarbe 9
- Riz au lait de ma Grand-mère, caramel au sel de Salies de Béarn 9
- L'assortiment de fromages affinés du moment, confiture de griottes 9

Merci de nous communiquer vos allergies et/ou intolérances avant la prise de commande  
toutefois un tableau des allergènes est disponible sur simple demande

PRIX NETS AFFICHES EN EUROS

SERVICE COMPRIS – CHEQUES ET TITRE RESTAURANTS NON ACCEPTES