

# La Carte

---

## Pour commencer

---

- Saumon Gravlax, marinade aux herbes, crème d'Algues 9,50 €
- Salade, cromesquis de chèvre, farçous Aveyronnais 10,50 €
- Tarte fine aux poivrons « compotée », supions sautés au piment d'Espelette et copeaux d'Ossau Iraty 12,00 €
- Terrine de Foie gras de canard maison chutney d'abricot au romarin, toast de pain d'ébène 12,00 €
- Planche de charcuterie et fromages des Pyrénées
  - A partager 14,00 €  
(Pâté Basque, Lomo sèche, saucisson, coppa, jambon speck, spinata calabra)

## Pour suivre

---

- Tortelli mozzarella pesto sauce Rosso 14,00 €
- Côtelettes d'agneau de pays grillées, sauce chimichurri 16,50 €
- Filet de rouget, riz vénéré, émulsion piquillos 16,50 €
- Côte à l'os de bœuf environ 400 gr 29,00 €
- Garbure du Sud-Ouest maison au confit de canard et poitrine fumée 17,00 €

## Pour Finir

---

- Cœur coulant au chocolat, tuile au miel, sorbet abricot 6,50 €
- Macaron tout framboise, crème Namaleka 6,50 €
- Notre pastis Gascon, glace pruneau d'Armagnac 6,00 €
- Assiette de fromages des Pyrénées 6,00 €
- Glaces et sorbets - Voir notre carte

Prix TTC en euros (€) – service compris