

# NOTRE MENU / CARTE DU MOMENT

## MENU COMPLET 42 EUROS

### ENTREES 12 EUROS

Fraîcheur de chair de tourteau, grosses tomates anciennes aux oignons nouveaux et mélange d'herbes

Truite des Pyrénées gravlax, caviar d'aubergines à la feta et au citron, condiment à l'oseille

Pieds de cochons panés, courgettes grillées au thym, légumes croquants en vinaigrette et jeunes pousses

Foie gras de canard mi-cuit maison, compotée d'oignons cuite au chaudron (+ 6 euros)

### PLATS 24 EUROS

Merlu rôti au chorizo Ibérique, haricots tarbais fondants au jus de sauge et aux tomates confites

Nos calamars façon carbonara, risotto de pâtes, parmesan affiné 30 mois et émulsion de lard fumé

Tartare de boeuf préparé par nos soins, frites à la graisse d'oie et salade d'ici

Emincé de magret de canard au beurre rouge, frites à la graisse d'oie et salade d'ici (+ 4 euros)

### DESSERTS 9 EUROS

(Merci de les commander en début de repas)

Les profiteroles du Petit Gourmand, sauce au chocolat Equateur et mascarpone à la vanille

Abricots frais et en compotée, glace au lait infusé à la verveine et crumble de petits Lu

Riz au lait de ma Grand-mère, caramel au sel de Salies de Béarn

L'assortiment de fromages affinés du moment, confiture de griottes

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