

# LA CARTE

## LES ENTRÉES

### Crabe & Céleri 12,00 €

Conchiglioni au crabe et béchamel, gratiné au parmesan, purée de céleri, jus de crustacé

### Jambon & Chorizo 17,00 €

Planche de Jambon et chorizo de Porc Noir de Bigorre  
(Au menu supplément de) +8,00 €

### Foie gras & Figues 17,00 €

Foie gras de la ferme du Moura marbré au cacao Valrhona, confiture de figues blanches, Maydie  
(Au menu supplément de) +8,00 €

## LES PLATS

### Cabillaud & Tartare 24,00 €

Pavé de cabillaud, sauce tartare

### Porc Noir de Bigorre 23,00 €

Émincé de carbonnade de porc noir grillé, sauce moutarde à l'ancienne

### Veau & Maître d'hôtel 26,00 €

Rouleau de veau de Tiran-Jaunac, chorizo et barde de porc noir de Bigorre, beurre maître d'hôtel  
(Au menu supplément de) +10,00 €

Origine viande France

## MENU / CARTE

### Entrée, Plat, Dessert 37,00 €

### Jambon & Chorizo (Au menu supplément de) +8,00 €

### Foie gras & Figue (Au menu supplément de) +8,00 €

### Veau & Piment Espelette (Au menu supplément de) +7,00 €

## LES DESSERTS

Les commandes de dessert sont prises  
uniquement au début du repas

### Fromage & Confiture 8,00 €

Assiette de fromage, confiture maison

### Macaron & Myrtilles 8,00 €

Macaron amande, ganache chocolat blanc et myrtilles sauvages, glace maison à la verveine du jardin

### Chocolat & Vanille 8,00 €

Moeux au chocolat Valrhona Tropicana noire 70%, glace maison vanille, lait de poule à l'armagnac

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