

LA CARTE

LES ENTRÉES

Truite & Citron caviar 12,00 €

Truite des Pyrénées (Lau-Balagnas) gravlax, huile d'olive au citron caviar du jardin, oignons nouveaux

Risotto & Rouget 12,00 €

Risotto crémeux à l'encre de seiche, filet de rouget

Jambon & Chorizo 17,00 €

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

LES PLATS

Merlu & Épices citronnées 20,00 €

Pavé de merlu aux épices citronnées, huile citron caviar du jardin

Magret & Romarin 23,00 €

Émincé de magret de canard à la plancha, jus de cuisson parfumé au romarin du jardin

Boeuf & Piment Espelette 31,00 €

Tournedos de boeuf, crème au piment d'Espelette du jardin
(Au menu supplément de) +10,00 €

Origine viande France

MENU / CARTE

Entrée, Plat, Dessert 37,00 €

Jambon & Chorizo

(Au menu supplément de) +8,00 €

Boeuf & Piment Espelette

(Au menu supplément de) +10,00 €

LES DESSERTS

Les commandes de dessert sont prises uniquement au début du repas

Fromage & Confiture 8,00 €

Assiette de fromage, confiture maison

Mascarpone & Café 8,00 €

Tuile de grué de cacao, biscuit au café, Kahlua, mousse légère au mascarpone, Amaretto

Meringue & Citron 8,00 €

Grillage meringué, sorbet maison citron jaune, chantilly