

# La Carte à Emporter

Les commandes doivent être effectuées 24 heures à l'avance

Au 06 12 17 20 59 uniquement

## Entrées

- Planche de jambon ibérique et terrine de campagne maison 2 pers. 7 / 4 pers 14  
Velouté de courges butternut, moules du Mont St Michel et sauce au safran 9  
Truite fumée des Pyrénées, salade de lentilles tièdes et œuf bio poché 8  
Tataki de thon rouge laqué, tombée de poires aux épices douces et pousses de radis 10  
Foie gras mi-cuit maison, compotée d'oignons au miel des Pyrénées 15

## Plats

- Merlu de nos côtes, haricots Tarbais fondants à la ventrêche bigourdane poivrée 18  
Poisson de la criée, endives braisées au jus de viande et noix caramélisées 17  
Calamars façon Carbonara, lardons fumés, parmesan affiné et pâtes avoines 18  
Cuisse de lapin confite, écrasé de pommes de terre et crème de moutarde à l'ancienne 17  
Quasi de veau Français, sauce aux morilles et grenailles en persillade 22

## Desserts

- Le Paris-Brest du Petit Gourmand, cœur coulant au pur praliné 7  
Pavlova à la mangue et à l'ananas, crème légère à la vanille, coulis aux fruits de la passion 7  
Crème renversée à la noix de coco, compotée de framboise à l'armagnac\* 7  
Riz au lait de Josette, caramel laitier au sel de Salies de Béarn \* 7  
Le fromage affiné du moment 7

\* dessert contenant de l'alcool

**Merci pour votre confiance et votre compréhension**