

Menu du Jour - 35€

Les midis en semaine, nous vous proposons un menu entrée, plat et dessert.

Menu Découverte - 55€

Le soir et le weekend au déjeuner, nous vous proposons un menu deux entrées, plat et dessert.

LES ENTRÉES

CROQUETTES COMTÉ / PARMESAN 16
Coulis de Tomate du jardin

RAVIOLIS JAPONAIS DE POULET 18
Poireaux et sauce hoisin

UNE DOUZAINNE D'ESCARGOTS 19
Escargots de Montesquiou beurre
ail/persil et pulpe de tomate

LE FOIE GRAS DE CANARD 20
Foie gras de canard de la ferme de
Jules cuit dans la graisse de canard
/ Brioche et confit d'abricots au
Jurançon

ASSIETTE DE COPPA / CHORIZO 20
Pain & Tomate

LA VENTRÊCHE 15
La ventrêche caramélisée et brûlée
au thym

LES PLATS

LE TURBOT 34
Turbot rôti à l'os à l'ail et au thym

LES TRAVERS DE COCHON 29
Sauce BBQ / crumble de couenne

RISOTTO CHAMPIGNONS 22
Risotto aux champignons de Madiran
et vieux parmesan

LE FILET DE BOEUF 38
Sauce poivre vert crème

CUISSE DE CANARD CONFITE 55
Les deux belles cuisses de canard
confites de la ferme de Jules en
Parmentier (pour 2 pers.)

Les plats sont accompagnés de pommes de terre
grenailles fumée et salade de notre maraicher.

LES DESSERTS

CHOCO / ORANGE GLACÉ 12
Parfait glacé chocolat & orange
Chantilly / Zestes d'orange confits

LE CRUMBLE ABRICOT 12
Crumble amande et abricot

LE CHOUX TOUT VANILLE 12
Le Choux fourré à la vanille de
madagascar

LE COOKIE... SANS COOKIE 12
La snickers cookie / Chocolat / Noix
de Pécan

LES BERETS NOIRS Le bistro

Le Menu ChampiTruffles

Ce menu est réalisé avec les superbes Champignons de Madiran, la Truffe Blanche d'été et la Truffe Noir Melanosporum

LA PETITE TERRINE DE CHEVREUIL D'ÉTÉ
Truffles et cèpes / Tuile de pain au Sarrasin

LE RISOTTO AUX CHAMPIGNONS
Champignons de Madiran cuits et cru

TATAKI DE BOEUF SIMMENTAL
Sauce teriyaki Truffe

LE COOKIE... SANS COOKIE
Snickers Cookie / Chocolat / Noix de Pécan

68€ par personne