

## CARTE DU SOIR

### À LA CARTE

Chez nous, ni entrée, ni plat, mais des assiettes  
Libre à vous de les partager ou pas!

nous vous conseillons de les multiplier afin de découvrir notre cuisine :  
3 à 4 assiettes par personne en incluant les desserts.

---

### MENU DÉCOUVERTE

Laissez vous guider, au fil des saisons, par les inspirations du chef.

un menu en 5 temps

à faire valoir par convive et pour l'ensemble de la table

**52€**

La liste des allergènes et l'origine de nos viandes sont disponible sur demande et à la caisse.  
Tous nos prix s'expriment nets, en euros et taxes incluses.

**DAÏKON BIO DE CHEZ LAURA** 7€  
citron, glace ail sauvage

**TERRINE DE PORC NOIR DE BIGORRE – BOUCHERIE LES BOTTES** 12€

**TOMATES CERISE** 12€  
groseilles, oeufs de truite, bouillon froid dashi-verveine

**CRUDO DE LIEU JAUNE À LA REINE DE PRÉS** 16€  
condiment petit pois, brioche maison toastée

**CÉLERI BIO FAÇON KÉBAB** 9€  
yaourt fumé, sauce BBQ maison

**COURGETTE RÔTIE** 10€  
noisettes grillées, béarnaise feuille de figuier

**BALLOTINE DE VOLAILLE LABEL ROUGE – BASSE TEMPÉRATURE** 18€  
crème & crumble oignons, jus à l'ail noir

**SÉLECTION DE CHÈVRE FRAIS DE LA FERME DU HALLAV** 9€  
poivron / ail & fines herbes / fleurs - non pasteurisés

### LES DESSERTS :

**MARJOLAINE** 10€  
façon pannacotta, fraises "Dream" de la Ferme Fruitière, graines de courge

**BLANC-MANGER** 9€  
sorbet aux plantes, coulis estragon, meringue aux herbes

**RHUBARBE CONFITE** 10€  
sablé noisette, crème glacée & granité sureau