

## 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

55€

**TARTELETTE BETTERAVE – CHÈVRE FRAIS**  
jus balsamique-lavande **10€**

**CALABAR DE COCHON NOIR DE BIGORRE SNACKÉ – BOUCHERIE LES BOTTES** **15€**

**ASPERGES VERTES GRILLÉES**  
jaune d'oeuf confit au miel, béarnaise ail des Ours **17€**

**FILET DE MAQUEREAU AU VIN BLANC**  
mayonnaise miso, brioche maison toastée **15€**

**CÉLERI BIO DE CHEZ LAURA RÔTI**  
laqué BBQ maison, kasha, émulsion foie **9€**

**LIEU JAUNE**  
blettes bio, yaourt fumé, sauce fumet & oeufs de truite **20€**

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

**TOMME DE BREBIS AU PIMENT D'ESPELETTE**  
pasteurisé-Béarn, Crèmerie des Carmélites **14€**

### LES DESSERTS :

**GÂTEAU KASHA**  
glace Reine des Prés, caramel au beurre salé **10€**

**BLANC – MANCER**  
sorbet oseille-mélisse, coulis estragon, meringue aux herbes **9€**

**PANNAIS**  
crèmeux noisette, condiment poivre-gingembre **9€**