

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€

SHIITAKÉS
noisettes grillées, sabayon café **14€**

CARPACCIO DE ST. JACQUES – BATEAU TRUGAREZ
pamplemousse, Leche de tigre, tagète-hydromel maison **15€**

JEUNES POIREAUX BIO MARINÉ TERIVAKI
jaune d'oeuf confit, émulsion beurre noisette **9€**

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

BALLOTINE DE VOLAILLE LABEL ROUGE – BASSE TEMPÉRATURE
courge-moutarde à l'Ancienne, aïoli noir, butternut **21€**

TOMME DE BREBIS AU FEU GREC
pasteurisé-Béarn, Crèmerie des Carmélites **12€**

LES DESSERTS :

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

POMME – CAROTTE
meringue pomme-cardomome noire, sorbet oseille-carote **9€**

CHAMPIGNONS
en crumble et meringue, pain d'épices, dulcey-céleri **10€**