

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€

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

GALBAR DE COCHON NOIR DE BIGORRE SNACKÉ – BOUCHERIE LES BOTTES
15€

POIREAUX NOUVEAUX BIO GRILLÉS
jaune d'oeuf confit au miel, béarnaise oxalis **11€**

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

CÉLÉRI BIO DE CHEZ LAURA RÔTI
sauce BBQ maison, émulsion foie **9€**

LIEU JAUNE
blettes 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€**

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

PANNAIS
crèmeux noisette **9€**