

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€**

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

PREMIÈRES 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
courage-moutarde à l'Ancienne, aïoli noir, butternut pickles **21€**

TOMME DE BREBIS AU PIMENT D'ESPELETTE
pasteurisé-Béarn, Crèmerie des Carmélites **12€**

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€**