



Entrées :

Les asperges vertes du Pays et la truite des Pyrénées En chaud et froid autour des influences japonaises	21 €
Pomme de terre et truffe noire	28 €
Foie gras de Canard des Landes servi chaud, pommes confites au foin et au verjus Chutney de pommes, noix fraîches et magret fumé, jus aigre doux au vinaigre de cidre	26 €

Plats :

Poisson de la criée rôti au beurre, pannequet de blette au poulpe et greuil du Cruhot fumé Carotte glacée et en mousseline, sabayon à l'oursin et huile de fanes	29 €
Noix de Saint Jacques de la Baie de Seine justes snackées, artichauts glacés et noisettes Nage de bardes émulsionnée au beurre d'Arnos, lard de porc noir	36 €
Pigeonneau de la Ferme au Grit rôti, les cuisses confites et les abats en pastilla Pressé de légumes d'hiver, potimarron, coing, jus tranché à l'huile de courge	39 €
Coffre d'agneau de Lait Amatik farci au vert, sucrine braisée et à la braise Collier d'agneau de sept heures, gnocchis aux herbes	36 €

Fromage

D'un bout à l'autre des Pyrénées Le Chariot des fromages affinés par notre Maitre Artisan fromager Frédéric Minvielle	16 €
---	------

Desserts :

Raviole d'ananas, Crème légère aux fruits de la passion, soupe d'ananas au citron vert, sorbet pina colada	14 €
Sphère croquante au chocolat et cacahuètes de Soustons, Mousse tiède au chocolat au chocolat caraïbe, streusel et sorbet au cacao amer	14 €
Sphère au chocolat blanc, confit de yuzu d'Eugénie Les Bains, crémeux au thé vert matcha. Sorbet au citron de Bahus Soubiran	13 €
Poire Doyenné du Comice pochée dans un sirop léger au café, Tubes croustillant de sarrasin kasha Crème arabica, sorbet poire	14 €

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE ET D'UNION EUROPEENNE