



Aux racines du goût

Menu à 65 € TTC : entrée, poisson, viande, dessert

Menu à 49 € TTC : entrée, poisson ou viande, dessert

Mise en bouche

Les asperges vertes du Pays et la truite des Pyrénées

En chaud et froid autour des influences japonaises

Le poisson de la criée, civet d'encomets et champignons boutons

Topinambours, cecina de bœuf, sabayon au café

Déclinaison de canette de la ferme Dublanc,

Poitrine rôtie et les cuisses en kefta, navet confit à l'orange, potimarron et semoule mhamssa

Jeu de textures autour de la noisette et du lin des Pyrénées,

Croustillant, praliné, crémeux, glacé, poires pochées aux épices douces

Mignardises

La sélection de fromages des Pyrénées de notre maître artisan fromager F. Minvielle peut être choisie en supplément du menu au tarif de 18€ TTC