

SERVICE MIDI

Menu à 33 € Entrée + Plat + Dessert

Menu à 29 € Entrée + Plat ou Plat + Dessert

ENTRÉES

- ✓ Garbure Béarnaise cuite au *camot* du pays
- ✓ Raviole de paleron de bœuf confit, encornets snackés, bouillon gingembre, topinambour, orange
- ✓ Asperges vertes au barbecue, cromesquis de canard confit, granola, œufs de truite, houmous de pois-chiches, jambon de truie
- ✓ Opéra de foie gras, gelée de clémentine, sablé noisette, piment d'Espelette et brioche fruits secs – *supplément 5€*

PLATS

- ✓ Filet de canette rôti, pressé de pommes-de-terre Ail des ours et lard, crème de petit-pois à la verveine, rhubarbe
- ✓ Épaule d'agneau confite, haricots tarbais, tuile parmesan, pesto de persil, jus aux épices
- ✓ Poisson de la criée, risotto de petit épeautre aux piquillos, pousses d'épinards à l'huile de noisette, sabayon Aioli

DESSERTS

- ✓ Sélection de fromages de la vallée, confiture cerises noires.
- ✓ Crumble cacao sous son siphon Dulce de leche, glace banane, pignons de pin craquants, fleur de sel
- ✓ Crème brûlée à la Fève de Tonka, Arlette, caramel et glace chou-fleur/vanille

SERVICE SOIR

Menu à 36 € Entrée + Plat + Dessert

Menu à 31 € Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Menu découverte en 4 services à 46 € élaboré par le chef, servi à l'ensemble de la table

ENTRÉES

- ✓ Garbure Béarnaise cuite au *camot* du pays
- ✓ Raviole de paleron de bœuf confit, encornets snackés, bouillon gingembre, topinambour, orange
- ✓ Asperges vertes au barbecue, cromesquis de canard confit, granola, œufs de truite, houmous de pois-chiches, jambon de truie
- ✓ Opéra de foie gras, gelée de clémentine, sablé noisette, piment d'Espelette et brioche fruits secs – *supplément 5€*

PLATS:

- ✓ Filet de canette rôti, pressé de pommes-de-terre Ail des ours et lard, crème de petit-pois à la verveine, rhubarbe
- ✓ Épaule d'agneau confite, haricots tarbais, tuile parmesan, pesto de persil, jus aux épices
- ✓ Poisson de la criée, risotto de petit épeautre aux piquillos, pousses d'épinards à l'huile de noisette, sabayon Aioli

DESSERTS

- ✓ Crumble cacao sous son siphon Dulce de leche, glace banane, pignons de pin craquants, fleur de sel
- ✓ Crème brûlée à la Fève de Tonka, Arlette, caramel et glace chou-fleur/vanille
- ✓ Moelleux noisette-miel, compotée de fraises Gariguettes, chocolat-praliné feuillantine, glace Limoncello