



MENU

de Printemps

ENTRÉES

- Médallions de foie gras de canard mi-cuit au sel maison, pain d'épices et rhubarbe 17 €
- Filet de maquereau frais façon escabèche, déclinaison d'asperges vertes et blanches, ail des ours de nos montagnes 14 €
- Oeufs mimosa truffés, julienne de poireaux frits, magret séché maison et son jaune d'oeuf confit en basse température 10 €

PLATS

- Selle d'agneau des Pyrénées "Axuria" de 7 heures, haricots Tarbais, jus de cuisson corsé 26 €
- Pêche du moment, purée de petits pois, vierge de légumes au citron confit par nos soins 25 €
- Tagliatelles fraîches, espuma au fromage de brebis, pickels de petits pois frais, pistou à l'ail des ours 18 €
- Suggestion sur ardoise

DESSERTS

- Bavarois au chocolat blanc, trilogie de chocolats 10 €
- Fraicheur des beaux jours au sarrasin, fraises, rhubarbe et pamplemousse 9 €
- Ardi-gasna de l'Abbaye de Bel'loc et sa confiture de cerise noire maison 7 €
- Gâteau basque à la crème maison 8 €