

Entrée - plat – dessert 29€

Entrée – plat 27€

Plat – dessert 25€

Les entrées : 12€

Tout simplement ! Les asperges blanches tièdes, sauce mousseline

Salade de frisée fine à l'estragon et canneberges,
Tranches froides d'entrecôte à la moëlle, mayonnaise

Toasts de pain au maïs et guacamole, Fines tranches de saumon vaporisées au whisky,
Chiffonnade de sucrose du pays

Filets de sardines fumées, pomme de terre, oignons nouveaux, raisins secs, fleurette acidulée

Les plats : 18€

Poêlée de chipirons enragés au pimenton de la vera, ail et persil,
Riz bomba calasparra façon paëlla

Ris de veau à la financière, Garniture grand-mère, vraie purée de charlotte Riche en beurre

Raviolis de bolognaise « Maison » gratinés, Belles crevettes marinées, brûlées,
Bisque d'étrilles liée au pain d'épices

Suprême de poulet fermier, cuisson à l'étouffée, pain imbibé au jus gras,
Pommes rissolées à l'échalote et champignons frits

Les spécialités sucrées : 8€

Russe d'« Artigarède », sauce pistache, cerises sèches

Pastis d'Amélie Façon pain perdu, mangues confites, sorbet et agastache

Le gâteau de crespères au grand marnier, fruits confits et choucou de noisettes

La tourtière aux pommes et armagnac, glace vanille et double crème

Les fromages : 12€

Fromages des Pyrénées