

Entrée - plat – dessert 39€

Entrée – plat 30€

Plat – dessert 27€

Les entrées : 14€

Œufs bios brouillés, mouillettes de jambon à l'os, cèpes au jus de poulet et persillade

Chipirons façon « Pibales », aux frits, lard paysan, persil plat et piment béarnais

Velouté de potimarron crémeux, cannelloni de magret rôti en piperade,  
Croustilles de pain au maïs

Tranche épaisse de filet de bœuf façon carpaccio

Greuil de brebis, billes de tomate et basilic

Les plats : 20€

Pavé de lieu jaune de ligne nappé au beurre blanc aux algues, pomme de terre vapeur au  
combava, quelques moules natures

Gigot d'agneau des Pyrénées rôti aux épices, jus de braisage aux dates Medjool,  
Haricots maïs aux piquillos et ventrêche

Ravioles de blanquette de veau, sauce marengo, petits oignons, champignons de couche,  
mimosas de choux fleur

Quenelles de truite du Pays Basque aux herbes et noilly prat, sauce tomate au pur brebis gratiné

A part : Achards de légumes au curcuma

Les spécialités sucrées : 9€

« Pâtisseries « Feuille d'Or »

Gâteau de « Crespères », meringue, sauce anglaise et sorbet orange

La tourtière aux pommes flambée à l'armagnac, puit de chantilly vanillé

**Carachoc : chocolat praliné, caramel salé, sauce et glace chocolat**

**Fraîcheur figue au fromage blanc vanillé, sablé muesli**

Les fromages : 12€

Fromages des Pyrénées