

# Au menu à midi...

mise en bouche

- tomates d'Hubert, chèvre bio  
tomate rôtie rafraîchie,  
sorbet au chèvre frais
- lentille blonde, esturgeon, wasabi  
lentilles du Gers en salade, tranches d'esturgeon fumé, émulsion au  
wasabi
- champignons, foie gras  
fricassée de champignons, mousse de foie gras tiède

mouton Barèges-Gavarnie AOC

rôti et confit, jus au thym

- ou

truite des Pyrénées

filet de truite des Pyrénées juste poêlé

bouillon relevé à la réglisse

- abricots, romarin  
abricots rôtis au romarin, nuage au citron vert,  
sorbet abricot romarin

- Menu Tot Ço 45 €

pour faire durer le plaisir...

fromages de Dominique, M.O.F. Fromager

assortiment de fromages des Pyrénées - 15€

fromage du moment - 9€

## Le menu déjeuner

- gaspacho, burrata et basilic  
avec les tomates et le basilic d'Hubert, la burrata de Dominique
- thon blanc de Saint Jean-de-Luz  
en tartare, petites pommes dauphines
- tropézienne aux pêches rôties, glace verveine

### ● Menu Déjeuner 30 €

servi le midi uniquement du mercredi au samedi

pour faire durer le plaisir...

fromages de Dominique, M.O.F. Fromager

assortiment de fromages des Pyrénées - 15€

fromage du moment - 9€

### ● Menu Mini Mousquetaire : 15 € (jusqu'à 10 ans)

boisson / magret de canard rôti / glace ou coulant au chocolat

nos fournisseurs et produits :

**Hubert Lacoste**, Dominique Bouchait MOF Fromager, **Sillières**, *La poule Noire*,  
**JEAN-PAUL BEUSTE**, *Tradition des coteaux*, **le Porc Noir de Bigorre**, *Gersafran*, **le**  
**Puntoun**, Philippe Baron, **la Ferme d'Alex**, le veau Lou Béthet, *le Bœuf de Mon*  
*Voisin*, la truite des Pyrénées, Annie Joya, **Fumaison Occitane**, Arnaud Chotard,  
**GARONNE MARÉE**, les volailles fermières du Gers, **LE PAIN AU LEVAIN DE FABIEN...**

toutes nos viandes sont d'origine française

# Au menu pour le dîner...

## et le dimanche midi

- ● mise en bouche
- ● tomates d'Hubert, chèvre bio  
tomate rôtie rafraîchie,  
sorbet au chèvre frais
- ● lentille blonde, esturgeon, wasabi  
lentilles blondes en salade, tranches d'esturgeon fumé, émulsion au  
wasabi
- ● champignons, foie gras  
Fricassée de champignons, mousse tiède de foie gras
- ● ris de veau  
cuit meunière et déglacé au Xérès  
concassée de tomate
- ● mouton Barèges-Gavarnie AOC  
rôti et confit, jus au thym
- ● ou  
truite des Pyrénées  
filet de truite des Pyrénées juste poêlé  
bouillon relevé à la réglisse
- ● fromage  
assortiment de fromages des Pyrénées de Dominique
- ● souvenir de Deauville
- ● abricots, romarin  
Abricots rôtis au romarin, nuage au citron vert,  
sorbet abricot romarin

● Menu Tot Ço 45 €

● Menu Tot Ço Que Cal 70 €  
servi pour toute la table

● Menu Mini Mousquetaire : 15 € (jusqu'à 10 ans)  
boisson / magret de canard rôti / glace ou coulant au chocolat

# La Carte, le soir... et le dimanche midi

- foie gras de canard 23 €  
en deux services, terrine et poêlé
- pied de cochon, estragon 20 €  
cromesquis de pied de cochon, fricassée de légumes  
émulsion à l'estragon
- tomates cerise d'Hubert, chèvre bio 18 €  
tatin de tomates cerise, sorbet chèvre frais
- magret de canard 25 €  
cuit « comme avant »  
en croûte persillée  
jus de canard réduit
- ris de veau 30 €  
cuit meunière et déglacé au Xérès  
servi avec des frites de pois chiche  
et une concassée de tomates
- thon rouge de Saint-Jean-de-Luz 25 €  
pavé de thon rouge poêlé aux girolles
- fromages de Dominique, M.O.F. Fromager 15 €  
assortiment de fromages des Pyrénées 9 €  
fromage du moment
- abricots, romarin 12 €  
abricots rôtis au romarin, nuage au citron vert,  
sorbet abricot romarin
- tarte soufflée chocolat 12 €  
relevée à la menthe  
Crème glacée à la menthe
- soufflé à l'armagnac 12 €  
servi avec un coulis au pruneau  
glace pruneau
- l'omelette norvégienne 10 €/pers  
servie pour toute la table

nos fournisseurs et produits :

**Hubert Lacoste**, Dominique Bouchait MOF Fromager, **Sillières**, **La poule Noire**,  
**JEAN-PAUL BEUSTE**, **Tradition des coteaux**, **le Porc Noir de Bigorre**, **Gersafran**, **le**  
**Puntoun**, Philippe Baron, **la Ferme d'Alex**, le veau Lou Béthet, **le Bœuf de Mon**  
**Voisin**, la truite des Pyrénées, Annie Joya, **Fumaison Occitane**, Arnaud Chotard,  
**GARONNE MARÉE**, les volailles fermières du Gers, **LE PAIN AU LEVAIN DE FABIEN...**

toutes nos viandes sont d'origine française