

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT — 47,00 €* —	ENTRÉE + PLAT + DESSERT — 52,00 €* —
--	--

\* Accord mets et vins de notre sélection : supplément + 18€ (2 verres de vins 12 cl et 1 liqueur 4 cl).

ENTRÉES	PLATS
<p><b>Foie gras de canard</b> poêlé au piment Malnou</p> <p>♥ <b>Tartare de filet de Porc Noir de Bigorre au couteau</b> bourbon Tchankat, petits pois, fèves et asperges</p> <p><b>Ceviche de Saumon de l'Adour</b> lait de tigre, sorbet à la grenade</p> <p><b>Maquereau en trois expressions</b> en gravlax, fumé et à la moutarde Cathare</p> <p>🍴 <b>Autour de la tomate</b> Salmorejo, raviole de tomate, terrine tomate confite, tomates cerises, pétale tomate confite, sorbet tomate</p>	<p><u>Poissons</u></p> <p>♥ <b>Encornet farci au boudin de Porc Noir de Bigorre</b> jus corsé à la truffe d'été et mijoté de pois chiches</p> <p><b>Filet de daurade</b> huile vierge au pastis Ors Na Bruma, petits pois fondants</p> <p><u>Viandes</u></p> <p><b>Poitrine de Porc Noir de Bigorre</b> sauce vierge noisette de la maison Carayon et chorizo de Porc Noir de Bigorre, pleurotes, Shiitakes rôtis et petits pois fondants</p> <p><b>Poulet d'Astarac à l'ail noir</b> pleurotes, Shiitakes rôtis et petits pois fondants</p> <p>🍴 <b>Burger végétal</b> röstis de légumes, guacamole, légumes de saison</p>

DESSERTS	
<p><b>Insolite</b> ganache chèvre, croustillant au miel de rhododendron, sorbet abricot thym</p> <p>♥ <b>Jardin d'été</b> gelée d'eau de tomate, meringue betterave/géranium, ganache yuzu, confit poivron/framboise, gel fraise balsamique, tartare de courgette, sorbet poivron</p>	<p>🍴 <b>Le framboise</b> smoothie framboise au lait végétal d'amande maison, framboise fraîche, financier amande/rose, sorbet framboise</p> <p><b>Le 100%</b> eau de chocolat, ganache dulcey, crémeux chocolat noir 80%, crémeux vin et inspiration framboise, sablé infiniment chocolat, sorbet chocolat, tuile grué</p>

♥ Coup de cœur du chef    🍴 Plat végétalien



BON APPÉTIT !

© Kudeia Photos - R. Ferdel, A. Wright, M. Pinaud, A. Garcia, Shutterstock, X-droits réservés

CARTE DU

2877

★

Dégustez au sommet

les produits des Pyrénées !





Tous nos plats  
sont faits maison



## MENU ENFANT

Salade de pâtes de l'Odyssée d'Engrain

Saucisse de poulet d'Astarac  
OU Poisson du moment  
Écrasé de pomme de terre

Panna cotta myrtille  
OU Fondant au chocolat et sa boule de glace

Sirop « Les Petits Fruits »

— 21,00 € —

En cas d'allergie, consulter notre liste à disposition. Prix service compris.

# DÉCOUVREZ LES PRODUCTEURS LOCAUX ★ PARTENAIRES ★

## 1 Porc Noir de Bigorre 📍 Louey (65)

Héritage exceptionnel des Pyrénées centrales, c'est un porc de race pure qui vit en liberté sur son territoire d'origine : la Bigorre.

## 2 Ferme des 3 corneilles 📍 Viger (65)

Producteur de fromages de chèvre fermiers au lait cru. Savourez des produits authentiques, reflet d'un élevage respectueux et d'un terroir riche.

## ★ Foie gras de Canard Maison Rougié 📍 Maubourguet (65)

Un savoir-faire ancestral unique pour un mets d'exception. Un produit d'excellence, issu d'un élevage respectueux.

## ★ Vins Caves Baxellerie 📍 Tarbes (65)

Depuis 1947, les Caves Baxellerie proposent une vaste sélection de vins, champagnes, spiritueux et eaux-de-vie. Des crus prestigieux aux petites propriétés, il y en a pour tous les goûts.

## 3 Crème Ferme de Sayous 📍 Lourdes (65)

Lait cru BIO, riche en oméga 3 et sans OGM, provenant directement de l'exploitation. Une alimentation soignée des vaches garantit la qualité exceptionnelle des fromages et autres produits laitiers aux saveurs authentiques.

## 4 Pastis et Liqueurs Ors Na Bruma 📍 Aucun (65)

Au cœur du Val d'Azun, la ferme-distillerie produit de manière artisanale des liqueurs, digestifs et hydrolats à partir de plantes et fruits BIO. Le meilleur de la montagne, distillé avec passion.



## ★ Olisol 📍 Auriébat (65)

Huile de tournesol pressée à froid, 100% locale et sans additif. Un goût de soleil dans vos plats.

## ★ L'Odyssée d'Engrain 📍 Cizos (65)

Une fabrication de pâtes artisanales et biologiques à partir de blés anciens, pour une alimentation saine et locale.

## ★ Pois chiche Verdier-Matayron 📍 Heres (65)

Les Délices du Piarrot, c'est Verdier-Matayron. Une ferme en agriculture biologique proposant des produits locaux et de qualité.

## ★ Apéritifs et Sirops Les Petits Fruits 📍 Campan (65)

Artisanat en pays de Bigorre. Fruits locaux transformés en confitures, apéritifs et liqueurs. Boutique et jardin à découvrir.

## ★ Noire d'Astarac Bigorre 📍 (65-32)

Volaille fermière de qualité supérieure, issue d'une race locale élevée en plein air et nourrie aux céréales. Elle valorise le savoir-faire traditionnel de la Gascogne et offre une chair au goût authentique.



## ★ Eauzons ! 📍 Aux-Aussat (32)

Ferme aquaponique allie élevage de poissons et culture de légumes en circuit fermé. Cette méthode écologique produit des aliments frais et sains en économisant l'eau. Découvrez leur saumon de l'Adour, herbes aromatiques et légumes savoureux.

## ★ Vallée des deux sources 📍 Verlus (32)

Maraîcher passionné, il cultive en BIO des légumes, herbes et fleurs. Son exploitation valorise le terroir unique et l'eau pure des rivières pour offrir des produits frais et authentiques. Un engagement pour une agriculture respectueuse de l'environnement et du goût.

## ★ Maison Samalens 📍 Laujuzan (32)

Producteur d'Armagnac reconnu, présente son Bourbon Tchankat. Un whisky gerçois unique, vieilli avec soin pour des arômes riches et complexes. Découvrez l'alliance de deux traditions d'excellence.

## ★ L'étuverie 📍 Cadeilhan (32)

Ail noir BIO produit en Gascogne. Fabrication artisanale à partir d'une sélection rigoureuse de l'ail.

## ★ Vinaigres Domaine de l'Aïrial 📍 Lagrault-du-Gers (32)

Vinaigres de vin et balsamiques BIO, produits en Gascogne. Vieillis en fûts, millésimés et élaborés à partir de raisins de la propriété.

## ★ GAEC Ferme Mondine 📍 Lombardia (64)

Ceufs d'exception provenant des poules pondeuses élevées en plein air et nourries de céréales (sans OGM) cultivées sur place.

## ★ Coques et Saveurs 📍 Limoux (11)

Artisan audois, il crée des amandes coquées aux saveurs variées et gourmandes. Il sélectionne rigoureusement ses amandes pour un croquant unique et des arômes naturels ou originaux. Son savoir-faire local sublime ce fruit sec en une délicieuse gourmandise.

## ★ Truffières de Filhol 📍 Alairac (11)

La truffe noire du Pays Cathare : un trésor cultivé avec passion dans l'Aude, reconnu par les chefs du monde entier.

## ★ Oulibo 📍 Bize (11)

L'Oulibo est une coopérative oléicole reconnue pour son savoir-faire traditionnel qui produit et vend des olives et de l'huile d'olive de haute qualité depuis 1942.

## ★ Cueillette Lavernoze 📍 Lavernoze (31)

Savourez des fruits et légumes frais d'une qualité exceptionnelle, cultivés localement et récoltés à maturité. Le meilleur de la terre dans votre assiette.

## ★ Champiland 📍 Herm (40)

entreprise spécialisée dans la transformation et la vente de champignons sauvages et cultivés depuis plus de 30 ans.

## ★ Piments du Béarn Maison Malnou 📍 Lescar (64)

Depuis 1948, la famille Malnou cultive des piments du Béarn de manière traditionnelle. Une production familiale, au cœur des Pyrénées, qui perpétue un savoir-faire ancestral.

## 5 Fruits et Légumes Alexandre De Souza Ferme Larqué 📍 Assat (64)

Légumes BIO produits au fil des saisons, certifiés HVE produits à Assat dans les Pyrénées Atlantiques.

