


# La Carte

En faire tout un plat !


Commencer le repas !

Tarte Fine de Noix de Saint-Jacques   
sur Fondue de Poireaux,  
Beurre Blanc aux Agrumes au Poivre de Timut 12,00 €

L'Incontournable Garbure  6,50 €

Canelloni aux Asperges Vertes,   
Comté et Jambon du Pays,   
Crème d'Asperges 11,00 €

L'Omelette aux Cèpes Persillés   13,00 €

Duo de Foie de Canard,   
Son Escalope Poêlée et Foie Gras Mi-Cuit à L'Armagnac  
Brioche Maison, Chutney Ananas-Echalote 21,00 €


Salade Landaise  15,00 €  
au Foie Gras de Canard Mi-cuit et Manchon

Croustillants de Chèvre   
aux Poires Caramélisées et Noisettes Torréfiées 9,00 €

Le Burger  
Façon Béarnais  
(Steak Haché 150 g)

15 €

Médaille de Lotte Entrelardé,  
Sauce Basilic 17,00 €

Poêlée de Noix de Saint-Jacques   
Jus de Betterave Réduit, Légumes Croquants 19,00 €


Le Poisson du Marché  15,00 €

Cuisse de Canard Confitée  13,00 €


L'Entrecôte Grillée aux Echalotes Confites  19,00 €

Pluma de Porc aux Piquillos   
Cuite à Basse Température, Sauce au Jurançon 15,00 €

Tournedos de Filet de Boeuf   
Sauce Porto 20,00 €  
Façon Rossini avec Foie Frais de Canard 25,00 €

Grenadin de Filet Mignon de Veau Rissolé,   
Réduction de Porto 18,00 €

Garder le meilleur  
pour la faim !

Assiette de Fromage des Pyrénées   
Pur Brebis, Condiment Pomme-Piment d'Espelette 4,50 €

Profiteroles Maison au Chocolat Chaud  
Glace Vanille Bourbon de Madagascar 7,90 €

Crème Brulée, Compotée de Framboises  
Sur son Sablé Breton 7,90 €

Pavlova à notre Façon aux Fraises,  
Glace Limoncello 7,90 €

Finger de Royal Chocolat, Feuilletine Praliné  
Glace Vanille Bourbon de Madagascar 7,90 €

Fraîcheur de Citron,  
Sorbet Orange 7,90 €

Le Café ou Thé Gourmand 7,50 €



# Les Menus



## Menu du Jour

14,00 €

Potage du Jour  
\*\*\*\*\*

Entrée  
\*\*\*\*

Plat du Jour  
Et sa Garniture  
\*\*\*\*\*

Assiette de Fromages  
ou Fruits ou Glaces  
ou Dessert du Jour

Vin Compris : 25cl de  
A.O.C. St-Mont Rouge ou Rosé 13°

Ce menu n'est pas servi le Vendredi Soir, Samedi Soir,  
Dimanche et Jours Fériés

## Menu Enfant

(Jusqu'à 12 Ans)

9,00 €

Potage du Jour  
Ou Pâté de Campagne Régional  
\*\*\*\*\*

Steak Haché  
Ou Jambon Blanc  
Ou Aiguillettes de Filet de Cabillaud  
Ou Le Petit Burger  
Frites  
\*\*\*\*\*  
Glace Surprise

## Formule Bistrot

19,00 €

Le Poisson du Marché  
Ou  
Pluma de Porc aux Piquillos,  
Cuite à Basse Température,  
Sauce au Jurançon  
\*\*\*\*\*  
Café ou Thé Gourmand

## Menu Terroir

23,00 €

L'Incontournable Garbure  
Ou  
Croustillants de Chèvre  
aux Poires Caramélisées  
et Noisettes Torréfiées  
\*\*\*\*\*  
Cuisse de Canard Confite  
Ou  
Pluma de Porc aux Piquillos,  
Cuite à Basse Température,  
Sauce au Jurançon  
Ou  
Le Poisson du Marché  
\*\*\*\*\*  
Crème Brûlée aux Framboises  
Sur son Sablé Breton  
Ou  
Fromage des Pyrénées, Pur Brebis  
Condiment Pomme-Piment d'Espelette  
Ou  
Fraîcheur de Citron,  
Sorbet Orange

## Menu Gourmand

31,00 €

Tarte Fine de Noix de Saint-Jacques  
sur Fondue de Poireaux,  
Beurre Blanc aux Agrumes  
au Poivre de Timut  
Ou  
Canelloni aux Asperges Vertes,  
Comté et Jambon du Pays,  
Crème d'Asperges  
Ou  
Foie Gras de Canard Mi-Cuit  
à L'Armagnac,  
Briochette Maison,  
Chutney Ananas-Echalote  
(Supplément de 6,00 €)  
\*\*\*\*\*  
Grenadin de Filet Mignon de Veau  
Réduction de Porto  
Ou  
Médaille de Lotte Entrelardé,  
Sauce Basilic  
\*\*\*\*\*  
Fromage des Pyrénées, Pur Brebis  
Condiment Pomme-Piment d'Espelette  
\*\*\*\*\*  
Pavlova à notre Façon aux Fraises,  
Glace Limoncello  
Ou  
Finger de Royal Chocolat,  
Feuilletine Praliné  
Glace Vanille Bourbon de Madagascar