

Le Menu Au Parfum D'Eté

32 €

La Truite Fumée du lac D'Ôo sur son Pain Croustillant Aux Olives Vertes , Beurre
de Lime et Pesto

Ou

La Salade de Canard en Pain Surprise Soufflé, Bethmale, Vinaigrette Framboise et
Pignons de Pin

La Lotte et Champignons en Croûte de Persillade , Sauce Vierge aux Poivrons
Grillés et Ail Confit

Ou

La Cuisse de Poule Noire d'Astarac Farcie , Champignons Sauvages et Cerises

La Sphère Magique à l'Ananas Façon Baba au Rhum, Sirop Chaud et Sorbet Pina
Colada

Le Menu Carte du Marché

44 €

La Raviole d'Escargots de la Ferme « D'en Loune », en Tabac d'Herbes

Ou

La Grosse Gariguette et Foie Gras , Chutney de Fraises en Condiment et Fleurs Sauvages

Ou

Notre Vol au Vent, Abats en Sauce Poulette au Vin Jaune, Quelques Girolles et Févettes

Ou

La Fraicheur de Crabe aux Agrumes Dans son Avocat à Casser, Croûtons de Pain au Piment d'Espelette et Poivre de Timut

Le Filet de Porc Noir de Bigorre , Jus Freginat et sa Tartelette au Boudin Noir , Pommes et Oignons Confits

Ou

Le Filet et Contre Filet de Barbue Laqués à la Fraise, Petits Pois à la Française

Ou

Le Dos de Skrei (Cabillaud Sauvage) Roti , Nage de Citron Confit, Salade de Coriandre, Noisettes et Vierge de Légumes

Ou

Le Filet de Poule Noire d'Astarac , Chartreuse de Haricots Verts du Jardin , Quelques Champignons Sauvages

Comme un Fraisier Dans son Pot à Croquer, Biscuit Madeleine Thym Citron,
Crème Diplomate Allégée

Ou

La Vraie Fausse Pomme Granny Smith , Parfum de Sauge et Cidre Brut Crémeux

Ou

L'œuf à la Coque , Caramel à Tartiner , Quelques Mouillettes

Ou

Ma Tarte au Citron de Menton, Quelques Meringues et Sablé à la Fleur de Sel

Ou

Le Fromage Bio du Couserans de Mr Calvet