LA carte.

ENTRÉES

ŒUF BIO de la ferme des crêtes, confit puis pané aux herbes, effilochée de poule **Noire D'Astarac Bigorre**, crème légère à la **châtaigne des Pyrénées** relevée à la Chartreuse verte
14,50 €

PANAIS, en velouté relevé au poivre maniguette, toastinette au chorizo de Porc Noir de Bigorre et avocat, sésame
13 €

PLATS

CABILLAUD, poché au lait de coco, émulsion exotique, blé ancien au curry vert, navets confits **25,50 €**

PINTADE, en cuisson douce, flanquée de foie gras, mousseline de pomme de terre et noisette, poire pochée à la sangria, sauce orange/ yuzu **28,50 €**

CANARD, conchiglionis farcis de canard aux aromates, carotte, poireau et navet, jus de canard, figues séchées et cranberries **24,50 €**

FROMAGE

TOMME DE VACHE DE MR OMPRARET, VIEUX COMTÉ, CHEVRE DU DOMAINE DE PEYROGE, gelée au Jurançon doux et piment d'Espelette, pain de chez **Campagnolle** **11 €**

DESSERTS

MONT BLANC : marrons des Pyrénées en panna cotta et glacés, gel de clémentine, mascarpone vanille et grand Marnier, spaghettis marron/whisky, sorbet et segments d'orange **11 €**

ANANAS, en milk shake, rôti au beurre / miel / Floc de Gascogne puis rafraîchi, crémeux passion et gingembre, sorbet piña colada, éclats de brownie **9,50 €**