Menu

À LA CARTE

ENTREES

Oreilles de cochon de porc noir de Bigorre en persillade	**9€**
Œuf mimosa au cœur de porc noir de Bigorre	**9€**
Houmous de haricots tarbais	**9€**
Beignets de courgettes, sauce aux anchois	**10€**
Boudin de porc noir de Bigorre AOP Accompagné de pommes fruits et de coing, sauce au porto et vinaigre	**12€**
Assiette de jambon de porc noir de Bigorre AOP 24 mois coupé à la main - 80g	**22€**
Assiette de charcuterie de porc noir de Bigorre	**20€**
Velouté de légumes de saison Butternut en velouté, dés de potimarron rôti au beurre, émulsion de ventrèche de porc noir de Bigorre AOP, noisettes	**14€**
Foie gras mi-cuit pressé Gels aux deux flocs de Gascogne	**22€**

PLATS

Plat végétarien Purée de chou fleur à la vanille, chou fleur rôti au beurre et en crudités	**20€**
Truite des Pyrénées préparée entière, en croûte de sel Purée de maïs, sauce vierge maïs et tournesol	**29€**
Magret en cocotte “l’original”	**25€**
Chou farci au porc noir de Bigorre AOP	**28€**
Echine de porc noir de Bigorre AOP Pressé de pommes de terre, purée de butternut	**29€**
Suggestion du moment Demandez-la à votre serveur	

DESSERTS

Assiette de 3 fromages des Hautes-Pyrénées	**12€**
Riz au lait à la vanille Caramel et noisettes	**8€**
Millefeuille à la fève de tonka Sabayon à l’orange	**10€**
Profiteroles au chocolat d’Equateur 55% Chantilly et glace vanille	**12€**

MENU DE LA SEMAINE

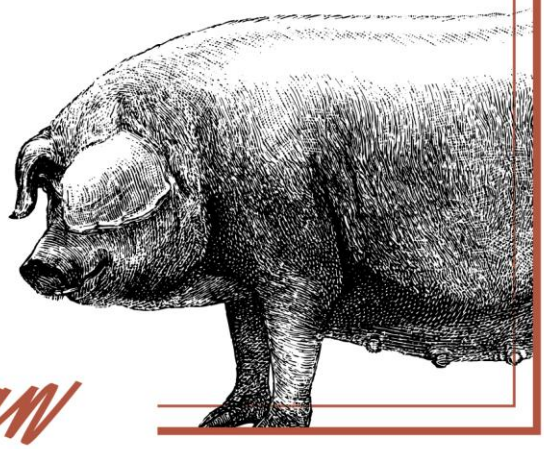
Uniquement le midi
Du mercredi au vendredi

Entrée + Plat	**18€**
Plat + Dessert	**18€**
Entrée + Plat + Dessert	**22€**

MENU ENFANT

-10 ANS

Echine de porc noir de Bigorre AOP et pommes de terre Glace à la vanille	**15€**



Prix TTC et service inclus

chez Jean
la métairie Dupont