

# à la carte ces jours-ci

## Pour accompagner le pain

Palette Ibérico Cebo et amandes grillées	13
Pot de rillettes de canard Maison	6
Ardoise de saucisson Noir du Bigore	7
Tarama aux oeufs de Cabillaud	7

## Entrées

Terrine de pâté de campagne maison et céleri rémoulade	8
Piquillos farci à la Soubrosade et poêlée de chipirons	11
Tatakya de saumon d'Ecosse Label Rouge crème et raifort	12
Soupe crémeuse de panais et marrons, écume de cèpes	8
Artichauts poivrades cuits en barigoule et parmesan	9
Ceviché de sardines marinées au citron vert, sauce vierge revisitée	8

## Plats

Filet de lomo de cochon mariné à l'espelette snacké, grenailles confites	18
Tranche de gigot d'agneau de lait (Lauzere) poêlé et purée de pomme de terre	21
Boudin noir Basque Louis Ospital aux pommes	17
Salade Cesar du moment aux gambas grillées	17
Filet de boeuf sauce teppanyaki, légumes thaï sautés au wok	28
Tartare de boeuf bio bouquet de Mesclun et pommes sautées	17

**Poisson du jour retour du marché est indiqué sur l'ardoise**

## Fromages

Saint Nectaire fermier pâte pressée non cuite d'Auvergne	7
Comté pâte pressée cuite de Franche-Comté	7
Pont-l'Evêque pâte molle de Normandie	7
Roquefort pâte persillée de l'Aveyron	7
Assortiment de fromages	13

## Gourmandises Maison

Crème brûlée, vanille gousses	6,5
Tarte aux pommes maison et caramel beurre salée	6,5
Gâteau au chocolat recette de ma grand mère	7
Mont-blanc, crème de marrons au cognac meringue et chantilly	7
Baba au rhum chantilly	8
Crumble du moment	7

## Menu enfants

Entrée - Plat - Dessert	14
-------------------------	----

Tous nos prix sont en €, taxes et services compris.

Nous n'acceptons plus les chèques.