

## ENTREES

*notre vieux jambon et tartines croustillantes tomatées  
réserve de deux ans d'affinage - tranché au couteau 22*

*artichauts poivrade, copeaux de foie gras, truffe râpée 28  
truffe fraîche Melanosporum d'Australie  
foie gras de canard "label rouge" des Landes*

*émincé de bar, huile d'amande, poutargue  
tomates cerise, amandes fraîches, jus de griotte 26*

*pâté croûte pistaché de canard et foie gras  
quelques baies et champignons en aigre-doux 25*

*gambas vapeur en crème de tête  
chutney de billes de melon - gaspacho safrané 26*

## POISSON - CRUSTACÉ

*pavé de maigre poêlé, jus de piperade,  
pomme de terre confite, crème d'olive noire 38*

*tronçon de raie, fleur de caviar  
girolles en pilaf de langues d'oiseaux 38*

## LA TRADITION

*le cassoulet de haricots de maïs, cuisse de canard confite,  
côte d'agneau, couston de porc et notre saucisse de couennes 36*

*le vrai canard confit sur l'os comme en Chalosse,  
poêlée forestière, galette de pomme de terre 32*

*dans le respect de la recette originelle qui consiste à cuire très lentement  
une viande légèrement salée afin qu'elle se conserve naturellement  
dans sa propre graisse sans se déstructurer à l'inverse des procédés d'appertisation*

## MENU DECOUVERTE en 7 services - 88 €

*FRAICHEURS DE TOMATE ET CÉLERI  
JUS DE MOULES-CACAHUETES*

*ÉMINCÉ DE BAR, AMANDE, POUTARGUE*

*POIVRADE, FOIE GRAS,  
TRUFFE FRAÎCHE*

*RAIE MEUNIÈRE, FLEUR DE CAVIAR  
PILAF DE GIROLLES*

*CARRÉ D'AGNEAU  
BOHÉMIENNE D'AUBERGINE*

*BRILLAT SAVARIN PERSILLÉ DE BLEU*

*LE RUSSE PISTACHÉ AUX FRAMBOISES*

*proposition pour l'ensemble d'une table  
supplément de 12 € pour tout changement*

*carte exécutée par  
le chef Hugo Martin*

## VIANDES

*caille des prés cuite en cocotte, truffe fraîche  
subric de cerfeuil tubéreux, cousinage de primeurs  
volaille d'excellence élevée lentement par Pierre Duplantier 44*

*carré d'agneau des Pyrénées rôti  
bohémienne d'aubergines fumées, tomate au pistou 42*

*noix de ris de veau dorée au sautoir  
girolles étuvées, pomme de terre fondue au Comté 40*

## FROMAGES

*faisselle pastorale  
miel citronné, huile d'olive et pignons 8*

*fromages au lait de chèvre et de brebis  
cabécou fermier et tomme de brebis de la vallée d'Ossau 12*

## DESSERTS

*à commander en début de repas*

*glace au chocolat noir Cluizel, servie "minute"  
oboles de poire au thé Lapsang Souchong 12*

*figues fraîche pochées et fraises en pavlova  
au parfum de lavande 14*

*clafoutis de cerises, glace verveine 14*

*le Russe pistaché, framboises, glace pistache 15*

*la fine tourtière landaise chaude et croustillante,  
glace caramel salé et pruneau bien roulé 14  
pâte très fine étirée à la main avec lamelles de pommes cuites*

**SUGGESTIONS A L'APERITIF**

Jurançon fruité - Happy Hours 2016 (12 cl) - 12  
le Crémant gascon à l'Armagnac (12 cl) - 8  
Lillet blanc à base de vin de Podensac (8 cl) - 8  
manzanilla « la Gitana » (8 cl) - 9  
Porto Taylor's L.B.V. 2012 (8 cl) - 10

**Les vins de Champagne au verre - 12 cl**

Bonnaire - Brut Tradition - 12  
A.R. Lenoble - Brut Nature - zéro dosage - 15  
Duval Leroy - Brut Rosé - Prestige - 18

**Vins blancs - 15 cl**

JURANÇON SEC - CLOS UROULAT - "CUVEÉ MARIE" 2014 - 10  
CHABLIS - CHT. DE MALIGNY - MONTEE DE TONNERRE 2016 - 16  
ROUSSILLON - DOMAINE GÉRARD GAUBY - "VIEILLES VIGNES" 2005 - 15  
POUILLY VINZELLES - COMTESSE DE VAZEILLES "LES QUARTS" 2015 - 12

**Vins rouges - 15 cl**

CORBIERES BOUTENAC - CHÂTEAU DE VILLEMAJOU 2014 - 12  
MADIRAN - DOM. ALAIN BRUMONT - CHÂTEAU MONTUS 2010 - 15  
POMEROL - HÉRITIERS MOUEIX - CHÂTEAU TAILLEFER 2010 - 16  
GIVRY 1ER CRU - DOM. DE LA FERTE - "SERVOISINE" 2011 - 16

**Vins de dessert - 10 cl**

Rivesaltes ambré - dom. Piquemal - "Age de raison" 1988 - 8  
Gascogne - Dom. François Laplace - "Tannat vintage - Maydie" 2011 - 9

eaux minérales : 50 cl - 6 € 100 cl - 8 €

Source gallo-romaine de SAINT GERON

eau minérale gazeuse naturelle : 37,5 cl - 5 € 75 cl - 8 €

Expresso - thés - infusions : 5 €

Jus de fruits - sodas - softs - bière : 7 €

*LE RESTAURANT EST FERMÉ LE SAMEDI ET LE DIMANCHE*

nous ne percevons plus les chèques