

ENTREES

*parfait de cèpes, rouelle d'anguille poêlée
et en raviole potagère délicatement fumée 26*

*escalope de foie gras, gâteau truffé de topinambour
foie gras de canard des Landes label rouge 28*

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

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

POISSON - CRUSTACÉ

*tronçons de turbot sauvage à la plaque, jus blond
légère brandade, pois chiches et algues croquantes 42*

*homard en infusion d'herbes parfumées, fleur de caviar
royale de coquillages - rouille coraillée 42*

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 €

VELOUTÉ DE POTIMARRON
ROYALE DE NOISETTES

GAMBAS EN CRÈME DE TÊTE
LENTILLES AUX AGRUMES

TURBOT, ALGUES CROQUANTES
SUR SA LÉGÈRE BRANDADE

GÂTEAU TRUFFÉ DE TOPINAMBOUR
FOIE GRAS DE CANARD

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE
PARFAIT DE CÈPES, PETITES DAUPHINES

BRILLAT SAVARIN, FRUITS DU MENDIANT

LE RUSSE PISTACHÉ, FRAMBOISES

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

*carte exécutée par
le chef Hugo Martin*

VIANDES

*quartier d'agneau des Pyrénées, gâteau de cèpes
petites Dauphines béarnaises
la côte poêlée minute, l'épaule confite 38*

*lièvre mijoté entier à la royale truffée
noisette de filet cuite rosée,
escaoutoun de maïs, quelques racines 42*

*filets de perdreau en croûte de noisettes,
aumônière de chou tendre, salmis de cuisses aux aïelles 36*

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*

*mini babas aux agrumes
mandarine cristallisée, granité Suzette 14*

*quartier d'ananas Victoria rôti au gingembre
perles de grenade, Chiboust vanillée 14*

le Russe pistaché, framboises, glace pistache 15

*la fine tourtière landaise chaude et crouillante,
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 2017 - 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