

La Carte

Les Entrées

Terrines de l'Aoc et sa confiture d'oignons
Gros escargots fermiers servis par 6
Os à moelle rôtis à la fleur de sel, pain Poujauran
Frisée aux lardons, croutons et œuf mollet
Carpaccio de tête de veau, sauce gribiche
Jambon de truie des Pyrénées de Ramon Arrosagaray
Terrine de Foie gras de canard maison
Croustillant de pied de cochon, sauce tartare
Planche de cochonnailles
Assiette de saucisson de la Maison Laborie
Fromage de tête Maison

La Rôtisserie

L'assiette du rôti
Poulet Pattes noires de chez Mr Barreau, jus à l'ail
L' Andouillette 5x A
Cochon de lait rôti

Les Viandes de l'AOC

Côte de bœuf, Normande ou Simmenthal (2pers) 1 kg
Entrecôte , Normande ou Simmenthal 350 gr
Cœur de Filet de bœuf , au poivre 200 gr
Le fameux Tartare de bœuf (250gr) frites maison
Rognon de veau grillé entier, sauce porto
Confit de canard gras maison
Véritable boudin Basque de Chez Parra
Supplément, frites Maison, haricots verts ,mesclun

Les Desserts

Riz au lait façon Teurgoule
Crème brûlée à la vanille Bourbon
Moelleux au chocolat Valrhona
Ile flottante aux amandes grillées
Tarte Tatin aux pommes, crème fraîche
Café gourmand
Glaces et sorbets du Glacier Octave
Brebis de l'Abbaye de Belloc, confiture de cerises noires
Saint Marcellin de la Mère Richard