

ME NU



Asperges Blanches et Vertes de « La Terrade »
Grillées au Lard, Crémeux à l'Orge Fermenté, Jus Végétal

*

Foie Gras Maison Contisé de Boudin Noir de la Ferme des Vallons
Millefeuille de Pommes du Verger (*Suppl. 6€*)

*

Chèvre Frais, Baies Roses et Simples du Jardin
Consommé de Piquillos, Piperade à la Citronnelle

*

Saint-Jacques Nacrées et Huîtres Fines de Claire en tartare
Chiboust au Café Vert, Granny Smith, Cèleri au Lime



Thon Rouge de nos Côtes
Torréfié au Fenouil & Câpres Séchées, Chutney de Tomates au Lait de Coco

*

Cabillaud Demi-Sel Confit à l'Huile d'Olive,
Aïoli de Patates Douces, Roquette et Parmesan

*

La Belle Côte de Bœuf Hereford au Sautoir, Béarnaise « Rouge »
Servie pour Deux Personnes

(*Suppl. 10€/pers. au Menu, ou 42€/pers. à la Carte*)

*

Pigeonneau de « Bassibé », Petit Pois, Verveine
Espuma au Vert, « Petites Cuisses à Manger du Bout des Doigts »

Épaule d'Agneau de Lait des Pyrénées,
Longuement Braisée, Condiment Citron, Olives Noires



Le Plateau de Fromages (*Suppl. 15€*)



La Douceur de Poire à l'Anis Sauvage,
Glace au Lait Caillé et Poudre de Badiane

*

Le Baba aux Agrumes

*

Le Gâteau Soufflé Coulant Chocolat,
Arlette Croustillante et Crème Glacé Moka

Pour les « Appétits d'Oiseau », il est également possible de « Piocher » dans le Menu
Une Entrée (21,00 €), Un Plat (32,00 €) ou Un Dessert (15,00 €)
Bœuf Hereford d'Origine Irlandaise, Porc d'Origine Espagnole

ME NU A G A P E S



Asperges Blanches et Vertes de « La Terrade »
Grillées au Lard, Crémeux à l'Orge Fermenté, Jus Végétal

Cabillaud Demi-Sel Confit à l'Huile d'Olive,
Aïoli de Patates Douces, Roquette et Parmesan

Épaule d'Agneau de Lait des Pyrénées,
Longuement Braisée, Condiment Citron, Olives Noires

Le Baba aux Agrumes

NOS ACCORDS METS & VINS
DE LA RÉGION

2 verres de vins ~ 18€
3 verres de vins ~ 26€
12 cl

Blanc

Baron de Bachen 2016
Domaine Tariquet « Réserve » 2021
Domaine Camin Larredya « La Part Davant » 2019

Rouge

Barocco 2018
Domaine Chiroulet « Grande Réserve » 2016
Domaine Elian Da Ros « Vignoble d'Elian » 2018

Moelleux

Domaine Tariquet « Premières Grives » 2021
Domaine Horgelus « Le Bal des papillons » 2022

Tous nos mets sont réalisés par notre chef, Jérôme Artiguebère et sa brigade
Avril 2023