

# ME NU



Oeuf Bio du Hillau "Meurette"  
Caillette de Boeuf & Croutons Dorés

✱  
Pâté en Croute de Petites Volailles  
Pickles d'Automne

✱  
Potimarron de La Vallée des Deux Sources en 4 Façons  
Rôti, Spaetzle, Crème "Romesco", Bouillon Fin

✱  
Bouchées de Saumon Fumé Maison  
Betterave Epicée & Pommes Gaufrettes



Noix de St Jacques Rôties  
Sauce Acidulée à la Fleur de Citronnier

✱  
Cassoulet Terre & Mer : Langoustine Rôtie, Lotte Lardée,  
Boudin de Merlu au Foie Gras & Pied de Cochon

✱  
Paleron de Veau Confit  
Voile d'Epices & Citron au Cumin

✱  
Belle Côte de Bœuf Hereford au Sautoir, Béarnaise "Rouge"  
Servie pour Deux Personnes  
(Suppl. 10€/pers. au Menu, ou 42€/pers. à la Carte)

✱  
Épaule d'Agneau de Lait des Pyrénées Longuement Braisée  
Condiment Olive Noire & Coriandre



Le Plateau de Fromages (Suppl. 15€)



Poire Fondante Poivrée, Crème Légère d'Automne  
Sablé Tonka & Sorbet Poire-Noisette

✱  
Moelleux au Citron  
Glace Orange Amère & Safran

✱  
Figues Rôties & Diplomate Pistache  
Crème Glacée aux Agrumes

✱  
Zéphyr Chocolat-Amande au Piment d'Espelette  
Pain de Gênes & Glace Onctueuse



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 €)