

## À LA CARTE

### POUR COMMENCER...

Coupe De Champagne

13 €

Kir Royal

15 €

Negroni

15 €

Spritz

*Aperol/Campari/St-Germain*

15 €

### NOS ENTRÉES

Entrée du jour	18€
Burrata aux asperges, coulis de pêche fumée et crumble à la pistache (🌾) (🍃)	17€
Gravlax de truite des Pyrénéens, guacamole et pickles à la moutarde	17€
Salade de gambas croustillants au panko, orange, sésame et mayonnaise au paprika fumé (🌾)	18€
Gnocchi à la crème de truffe, noisettes et parmesan (🌾) (🍃)	19€
Foie gras de canard du sud-ouest maison, chutney de figues et pain d'épices (🌾)	20€
À déguster avec un verre de pacherenc du vic-bilh	+5€

## À LA CARTE

### NOS SUGGESTION

Plat du jour	24€
Poisson du jour selon arrivage et légumes du moment	29€
Magret de canard au piment d'Espelette, écrasé de pommes de terre, réduction de Madiran	30€
Suprême de poulet fermier rôti à la citronnelle poelée d'artichauts et champignons de Madiran, jus à l'ail noir	27€
Côtes d'agneau aux herbes de montagne, purée maison et son jus truffé	34€
Noix d'entrecôte d'Argentine au sel fumé, chimichurri, pommes pont-neuf	36€

### NOS DESSERTS

Dessert du jour	11€
Assiette de fromages : Camembert, Ossau-Iraty, Tomme des Pyrénées	12€
Crème brûlée à la vanille de Tahiti	11€
Cheesecake basque, caramel beurre salé, crumble aux amandes (🌿)	10€
Pavlova glacée aux fruits rouges	12€
Panna cotta au thé matcha, biscuit au chocolat et fèves de cacao, coulis de cassis (🌿)	12€