

## Entrées

- ♦ Gambas sauvages décortiquées, snackées à la Ventrèche fumée, Brousse fermière, mousse d'Avocat / Mangue 9,5
- ♦ Œuf Mollet plein air, crémeux de Lard fumé, Fricassée de champignons sauvages 9
- ♦ Croustillant de Pied de Cochon et sa confiture d'Oignons, glace à la Moutarde à l'ancienne 9,5
- ♦ Pastilla de Canard confit et Figues, Sauce mielleuse 9
- ♦ Terrine de Foie Gras Maison, Coing dans tous ses états... 13

## Plats

- ♦ Merlu de ligne du Pays, Caviar d'Aubergines, Courgette, Tomates et chorizo Iberique, écume d'Ossau Iraty 18
- ♦ Mille-feuille de Thon et Foie gras de canard poêlés, Mousseline de Patate Douce, Jus court 22
- ♦ Trilogie de Cochon Ibaïama (*Maison Montauzer*) Panais, Poire et Caramel beurre salé 18
- ♦ Souris d'Agneau confite, Figues et Miel épice, Gratin de Macaroni 20

Fromage du moment 5

## Desserts Maison

- ♦ Coulant chocolat grand cru Guanaja et sa crème légère Vanille bourbon, Nougatine Noisette (à commander en début de repas) 8
- ♦ Poire Belle Hélène revisitée 8
- ♦ Riz à l'Impératrice aux fruits confits 8
- ♦ Baba au Rhum Chantilly de Jean-Paul Heynard 7,5

***Tous nos plats sont élaborés par nos soins avec des produits frais***

Formule enfant (10 ans) : 1 Plat + 1 boule de glace 8€

Prix Nets exprimés en Euros / Service Compris