

Notre carte

Nos planches à partager

Planche de charcuterie	15,50€
Planche charcuteries et fromages des Pyrénées	18,50€
Planche de Tapas , supions persillés, Jambon Serrano, fromage des Pyrénées, tapenade de poivrons confit	21,00€
Supplément foie gras maison	7,50€

Entrées

Tomates d'Antan , Burrata, pesto	11,50€
Œuf parfait à la crème de courgette, chips de lard	12,50€
Gaufre de pomme de terre , gravlax de truite des Pyrénées, émulsion au yuzu	13,50€
Duo de foie gras maison , Figue rôti, pain au noix	16,00€

Plats

Tortelli mozzarella pesto , émulsion piquillos, tomates confites	18,50€
Suprême de pintade grillée , polenta, sauce morilles	24,00€
Gambas Black tiger , risotto shiitakes, pointe asperges	25,00€
Garbure royale maison Confit de canard du Sud-ouest, poitrine de porc, saucisse confite	22,50€
Carré d'agneau rôti et son jus , pomme de terre grenaille	25,00€
Entrecôte de bœuf (≈400g), aligot de l'Aubrac Supplément foie gras poêler 7,50€	28,00€
Salade montagnarde Salade mélanger, fromages des Pyrénées, noix, jambon Serrano, œuf poché, foie gras maison, glace noix	21,50€
Salade du Buron , Cromesquis de cabécou, farçou Aveyronnais, noix, gésier confit	19,50€

Dessert

Crèmeux chocolat , sablé breton au spéculos, tuiles amande	8,50€
Pavlova fraise	8,50€
Cheesecake glacé au citron , biscuit amande, meringue	8,50€
Véritable Tiramisu	8,50€
Café ou Thé gourmand	9,50€
Café ou Thé très gourmand (2cl de digestif au choix)	11,50

Glaces

Glace et sorbet 1 boule 2,00€ - 2 boules 3,90€ - 3 Boules 5,50€ - Chantilly 0,50€

Nos parfums de glace

Vanille, café, pruneau Armagnac, noix, chocolat, rocher, Smarties

Nos parfums de sorbet

Abricot, fraise, passion, cerise, citron

Coupes glacées

Coupe fruitella :	8,00€
1 boule citron, 1 boule passion, 1 boule abricot, coulis fruit rouge, fruit frais	
Coupe gourmande :	8,00€
1 boule vanille, 1 boule rocher, spéculos, chocolat, chantilly	
Coupe des cimes :	9,00€
1 boule pruneau Armagnac, 1 boule noix, 1 boule vanille, noix, chantilly, Armagnac	
Coupe colonel	9,00€
2 boules citron, vodka	

Menu Enfant 12€ jusqu'à 10 ans

Sirop à l'eau ou diabolo
Steak haché du boucher, pomme de terre
1 boule de glace au choix

Prix TTC en Euro (€)- service compris

Menu dégustation 42,50€

Entrée

Foie gras mi-cuit maison
Figue rôti, pain aux noix

Poisson

Filet de truite, émulsion yuzu

Viande

Carré d'agneau rôti et son jus
Pomme de terre grenaille

Dessert

Crèmeux chocolat, sable breton au spéculos