

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€
BBQ RIBS , travers de porc confit au épices sauce barbecue	23,00€
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€
Côtelette d'agneau Occitane , sauce chimichurri	25,00€
Entrecôte de bœuf (≈400g), aligot de l'Aubrac Supplément foie gras poêler 7,50€	28,50€
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 34,00€

Accord mets et vin supp 9€
(2 Verres de vin servie pendant le repas)

Entrée

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

Viande

Côtelette d'agneau Occitane, sauce chimichurri
Pomme de terre grenaille

Dessert

Dessert au choix