

LA CARTE

ENTRÉES

- 🌿 Œuf parfait, brebis des Pyrénées, truffe d'été..... 16€
- Chipirons snackés, vierge acidulée, pomme de terre fumée..... 19€
- Crudo de mulot, chorizo noir de Bigorre, sorbet concombre et citron vert..... 19€
- Foie gras mi-cuit, pêche rôtie, verjus, noisette..... 25€

PLATS PRINCIPAUX

- 🌿 Assiette végétale, crémeux de céleri, carottes glacées, déclinaison de patate douce..... 19€
- Tagliatelles crémeuses, jambon blanc à la truffe d'été..... 23€
- Merlu, céleri, fenouil confit, sarrasin soufflé..... 25€
- Suprême de volaille fermière, chou-fleur rôti, carotte glacée, jus réduit..... 26€
- Filet de bœuf, déclinaison de patate douce, sauce bordelaise (supplément foie gras +6€)..... 36€

DESSERTS

- Figue, crème glacée à la fleur de sureau, sablé..... 9€
- Parfait glacé au miel de Bruno, sablé au pollen, crème montée au fromage blanc, gel citron vert et verveine..... 12€
- Entremets chocolat, namelaka, crème glacée à l'huile d'olive, gruë de cacao..... 12€
- Assortiment de fromages..... 12€

MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans)

- Jambon serrano | Pavé de bœuf grillé, frites | Boule de glace ou sorbet..... 19€

NOS MENUS

MENU DÉCOUVERTE.....35€

Découvrez notre cuisine en **3 temps**

- 🍃 Œuf parfait, brebis des Pyrénées, truffe d'été
ou
Chipirons snackés, vierge acidulée, pomme de terre fumée (+5€)
et
- 🍃 Assiette végétale : crémeux de céleri, carottes glacées, déclinaison de patate douce
ou
Merlu, céleri, fenouil confit, sarrasin soufflé
ou
Suprême de volaille fermière, chou-fleur rôti, carotte glacée, jus réduit (+5€)
et
- 🍃 Figue, crème glacée à la fleur de sureau, sablé
ou
Assortiment de fromages (+4€)

MENU DÉGUSTATION.....65€

Dégustez nos créations en **5 temps**

- Crudo de mulot, chorizo noir de Bigorre, sorbet concombre et citron vert
et
- Foie gras mi-cuit, pêche rôtie, verjus, noisette
et
- Merlu, céleri, fenouil confit, sarrasin soufflé
et
Filet de bœuf, déclinaison de patate douce, sauce bordelaise (supplément foie gras +6€)
ou
Suprême de volaille fermière, chou-fleur rôti, carotte glacée, jus réduit
et
Entremets chocolat, namelaka, glace à l'huile d'olive, gruê de cacao
ou
- Parfait glacé au miel de Bruno, sablé au pollen, crème montée au fromage blanc, gel citron vert et verveine
ou
Assortiment de fromages

THE MENU

STARTERS

- 🌿 Perfect egg, Pyrenees sheep's cheese, summer truffle..... 16€
- Seared baby squid, tangy virgin sauce, smoked potato..... 19€
- Crudo of mullet, black chorizo from Bigorre, cucumber and lime sorbet..... 19€
- Semi-cooked foie gras, roasted peach, verjuice, hazelnut..... 25€

MAIN COURSES

- 🌿 Vegetable plate: creamy celery soup, glazed carrots, sweet potato variations..... 19€
- Creamy tagliatelle, cooked ham with summer truffle..... 23€
- Hake, celery, candied fennel, puffed buckwheat..... 25€
- Supreme of free-range chicken, roasted cauliflower, glazed carrot, reduced jus..... 26€
- Beef fillet, sweet potato medley, Bordelaise sauce (foie gras supplement +€6)..... 36€

DESSERTS

- Fig, elderflower ice cream, shortbread..... 9€
- Bruno's honey parfait, pollen shortbread, whipped cream made with fromage blanc, lime and verbena gel..... 12€
- Chocolate dessert, namelaka, olive oil ice cream, cocoa nibs..... 12€
- Assortment of cheeses..... 12€

CHILDRENS' MENU (up to 12 years)

- Serrano ham | Grilled beef steak, fries | Scoop of ice cream or sorbet..... 19€

OUR MENUS

DISCOVERY MENU.....€35

A **3-course** selection to discover our cuisine.

- 🌿 Perfect egg, Pyrenees sheep's cheese, summer truffle
or
Seared baby squid, tangy virgin sauce, smoked potato (+5€)
and
- 🌿 Hake, celery, candied fennel, puffed buckwheat
or
Vegetable plate: creamy celery, glazed carrots, sweet potato variations
or
Supreme of free-range chicken, roasted cauliflower, glazed carrot, reduced jus (+5€)
and
- 🌿 Fig, elderflower ice cream, shortbread
or
Assortment of cheeses (+4€)

TASTING MENU.....€65

Let us guide you through a selection of **5 courses**

- Crudo of mullet, black chorizo from Bigorre, cucumber and lime sorbet
and
- Semi-cooked foie gras, roasted peach, verjuice, hazelnut
and
- Hake, celery, candied fennel, puffed buckwheat
and
Beef fillet, sweet potato medley, Bordelaise sauce (foie gras supplement +€6)
or
- Free-range chicken supreme, roasted cauliflower, glazed carrot, reduced jus
and
Chocolate dessert, namelaka, olive oil ice cream, cocoa nibs
or
- Bruno's honey parfait, pollen shortbread, whipped cream with fromage blanc, lime and verbenä gel
or
Assortment of cheeses

LA CARTA

ENTRANTES

- 🌿 Huevo perfecto, queso de oveja pirenaico, trufa de verano..... 16€
- Calamares pequeños sellados, salsa virgen picante, patata ahumada..... 19€
- Crudo de mújol, chorizo negro de Bigorre, pepino y sorbete de lima..... 19€
- Foie gras semicocido, melocotón asado, verjus, avellana..... 25€

PLATOS PRINCIPALES

- 🌿 Plato de verduras: sopa cremosa de apio, zanahorias glaseadas, variaciones de batata..... 19€
- tagliatelle cremosos, jamón cocido con trufa de verano..... 23€
- Merluza, apio, hinojo confitado, trigo sarraceno inflado..... 25€
- Suprema de pollo de corral, coliflor asada, zanahoria glaseada, jugo reducido..... 26€
- Solomillo de ternera, variaciones de boniato, salsa bordelesa (suplemento de foie gras +6€)... 36€

POSTRES

- Higo, helado de flor de saúco, galletas de mantequilla..... 9€
- Parfait de miel de Bruno, galletas de polen, crema batida hecha con queso fresco, lima y gel de verbena..... 12€
- Postre de chocolate, namelaka, helado de aceite de oliva, nibs de cacao..... 12€
- Surtido de quesos..... 12€

MENÚ INFANTIL (hasta 12 años)

- Jamón serrano | Filete de ternera a la parrilla, patatas fritas | Bola de helado o sorbete..... 19€

NUESTROS MENÚS

MENÚ DESCUBRIMIENTO.....€35

Descubra nuestra cocina en **3 tiempos**

- 🍃 Huevo perfecto, oveja de los Pirineos, trufa de verano
 - Calamares pequeños sellados, salsa virgen picante, patata ahumada (+5€)
- y**
- Merluza, apio, hinojo confitado, trigo sarraceno inflado
 -
- 🍃 Plato de verduras: apio cremoso, zanahorias glaseadas, variaciones de batata
 - Suprema de pollo de corral, coliflor asada, zanahoria glaseada, jugo reducido (+5€)
- y**
- 🍃 Higo, helado de flor de saúco, galletas de mantequilla
 - Surtido de quesos (+4€)

MENÚ DEGUSTACIÓN.....65 €

Déjese guiar a través de una selección de nuestras creaciones en **5 tiempos**

- Crudo de mújol, chorizo negro de Bigorre, pepino y sorbete de lima
- y**
- Foie gras semicocido, melocotón asado, verjus, avellana
- y**
- Merluza, apio, hinojo confitado, trigo sarraceno inflado
- y**
- Filete de ternera, mezcla de boniato, salsa bordelesa (suplemento de foie gras +6€)
- ◦
- Suprema de pollo de corral, coliflor asada, zanahoria glaseada, jugo reducido.
- y**
- Postre de chocolate, namelaka, helado de aceite de oliva, nibs de cacao
-
- Parfait de miel de Bruno, galletas de mantequilla con polen, crema batida con queso fresco, lima y gel de verbena
-
- Surtido de quesos