

La Carte

ENTRÉES

Velouté de butternut (V)	17€
Noisette croquante, parfum de café torréfié	
Œuf parfait	19€
Porc Noir de Bigorre façon carbonara, notes de truffe	
Maquereau mariné	19€
Déclinaison de betterave, fraîcheur de pomme verte	
Pâté en croûte des sous-bois	24€
Cœur de foie gras, trompettes, jus corsé au vin rouge	

PLATS PRINCIPAUX

Jardin de légumes (V)	19€
Patate douce, carottes glacées et chou-fleur	
Poisson du moment rôti	23€
Déclinaison de céleri, noisettes torréfiées	
Tartare de Bœuf Charolais au couteau	26€
Parfum de truffe et frites maison	
Saint-Jacques rôties en coquille	29€
Beurre truffé et chou-fleur crémeux	
Coustous de Porc Noir de Bigorre confit	29€
Patate douce en variations, jus corsé au soja	
Filet de bœuf rôti	36€
Mille-feuille de pommes de terre, girolles en pickles, béarnaise aérienne (supplément foie gras : +6€)	

DESSERTS

Panna cotta exotique	9€
Ananas rôti à la vanille, fraîcheur de mangue	
Paris-Brest	12€
Praliné noisette et crème légère	
Chocolat des Moissons	12€
Maïs grillé, praliné torréfié et pointe de fleur de sel	
Assortiment de fromages	12€

MENU ENFANT — jusqu'à 12 ans	19€
Jambon serrano · Pavé de bœuf grillé, frites · Boule de glace ou sorbet	

(V) PLATS VÉGÉTARIENS

ORIGINE VIANDES : FRANCE

Nos menus

MENU DÉCOUVERTE

35€

Découvrez notre cuisine en 3 temps

ENTRÉE

Velouté de butternut, noisette croquante, parfum de café torréfié

OU

Œuf parfait, Porc Noir de Bigorre façon carbonara, notes de truffe

PLAT PRINCIPAL

Jardin de légumes, patate douce, carottes glacées et chou-fleur

OU

Poisson du moment rôti, déclinaison de céleri, noisettes torréfiées (+4€)

OU

Tartare de Bœuf Charolais au couteau, parfum de truffe et frites maison (+6€)

DESSERT

Panna cotta exotique, ananas rôti à la vanille, fraîcheur de mangue

OU

Assortiment de fromages (+4€)

MENU DÉGUSTATION

65€

Dégustez nos créations en 5 temps

ENTRÉES

Maquereau mariné, déclinaison de betterave, fraîcheur de pomme verte

ET

Pâté en croûte des sous-bois, cœur de foie gras, trompettes, jus corsé au vin rouge

ET

Poisson du moment rôti, déclinaison de céleri, noisettes torréfiées

PLAT PRINCIPAL

Coustous de Porc Noir de Bigorre confit, patate douce en variations, jus corsé au soja

OU

Saint-Jacques rôties en coquille, beurre truffé et chou-fleur crémeux

DESSERT

Paris-Brest, praliné noisette et crème légère

OU

Chocolat des Moissons, maïs grillé, praliné torréfié et pointe de fleur de sel

OU

Assortiment de fromages

The Menu

STARTERS

Butternut Squash Velouté (V)	17€
Crunchy hazelnut, hints of roasted coffee	
Perfect Egg	19€
Bigorre Black Pork carbonara-style, notes of truffle	
Marinated Mackerel	19€
Beetroot in variation, fresh green apple	
Woodland Pâté en Croûte	24€
Foie gras heart, black trumpet mushrooms, rich red wine jus	

MAIN COURSES

Garden Vegetables (V)	19€
Sweet potato, glazed carrots and cauliflower	
Roasted Catch of the Day	23€
Celeriac in variation, roasted hazelnuts	
Hand-cut Charolais Beef Tartare	26€
Hints of truffle and house-made fries	
Seared Scallops in the Shell	29€
Truffle butter and creamy cauliflower	
Confit Bigorre Black Pork Coustous	29€
Sweet potato in variations, rich soy jus	
Roasted Beef Filet	36€
Potato mille-feuille, pickled chanterelles, airy béarnaise (foie gras supplement: +6€)	

DESSERTS

Tropical Panna Cotta	9€
Vanilla-roasted pineapple, fresh mango	
Paris-Brest	12€
Hazelnut praline and light cream	
Chocolat des Moissons	12€
Grilled corn, roasted praline and a touch of sea salt	
Cheese Selection	12€

CHILDREN'S MENU — up to 12 years	19€
Serrano ham · Grilled beef, fries · Ice cream or sorbet scoop	

(V) VEGETARIAN DISHES

MEAT ORIGIN: FRANCE

Our menus

DISCOVERY MENU

35€

Discover our cuisine in 3 courses

STARTER

Butternut squash velouté, crunchy hazelnut, roasted coffee aroma

OR

Perfect egg, Bigorre Black Pork carbonara-style, notes of truffle

MAIN COURSE

Garden vegetables, sweet potato, glazed carrots and cauliflower

OR

Roasted catch of the day, celeriac in variation, roasted hazelnuts (+4€)

OR

Hand-cut Charolais beef tartare, hints of truffle, house-made fries (+6€)

DESSERT

Tropical panna cotta, vanilla-roasted pineapple, fresh mango

OR

Cheese selection (+4€)

TASTING MENU

65€

Savor our creations in 5 courses

STARTERS

Marinated mackerel, beetroot in variation, fresh green apple

AND

Woodland pâté en croûte, foie gras heart, black trumpet mushrooms, rich red wine jus

AND

Roasted catch of the day, celeriac in variation, roasted hazelnuts

MAIN COURSE

Confit Bigorre Black Pork coustous, sweet potato in variations, rich soy jus

OR

Seared scallops in the shell, truffle butter, creamy cauliflower

DESSERT

Paris-Brest, hazelnut praline and light cream

OR

Chocolat des Moissons, grilled corn, roasted praline, touch of sea salt

OR

Cheese selection

La Carta

ENTRANTES

Velouté de Calabaza (V)	17€
Avellana crujiente, aroma de café tostado	
Huevo Perfecto	19€
Cerdo Negro de Bigorre estilo carbonara, notas de trufa	
Caballa Marinada	19€
Remolacha en variaciones, frescor de manzana verde	
Pâté en Croûte del Bosque	24€
Corazón de foie gras, trompetas, jugo intenso al vino tinto	

PLATOS PRINCIPALES

Jardín de Verduras (V)	19€
Boniato, zanahorias glaseadas y coliflor	
Pescado del Día Asado	23€
Apio en variaciones, avellanas tostadas	
Tartar de Ternera Charolesa al Cuchillo	26€
Aroma de trufa y patatas fritas de la casa	
Vieiras Asadas en su Concha	29€
Mantequilla trufada y coliflor cremosa	
Coustous de Cerdo Negro de Bigorre Confitado	29€
Boniato en variaciones, jugo intenso de soja	
Solomillo de Ternera Asado	36€
Milhojas de patata, rebozuelos en escabeche, bearnesa ligera (suplemento de foie gras: +6€)	

POSTRES

Panna Cotta Exótica	9€
Piña asada a la vainilla, frescor de mango	
Paris-Brest	12€
Praliné de avellana y crema ligera	
Chocolat des Moissons	12€
Maíz asado, praliné tostado y una pizca de flor de sal	
Selección de Quesos	12€

MENÚ INFANTIL — hasta 12 años	19€
Jamón serrano · Ternera a la plancha, patatas fritas · Bola de helado o sorbete	

(V) PLATOS VEGETARIANOS

ORIGEN DE LA CARNE: FRANCIA

Nuestros menús

MENÚ DESCUBRIMIENTO

35€

Descubra nuestra cocina en 3 tiempos

ENTRANTE

Velouté de calabaza, avellana crujiente, aroma de café tostado

○

Huevo perfecto, Cerdo Negro de Bigorre estilo carbonara, notas de trufa

PLATO PRINCIPAL

Jardín de verduras, boniato, zanahorias glaseadas y coliflor

○

Pescado del día asado, apio en variaciones, avellanas tostadas (+4€)

○

Tartar de ternera charolesa al cuchillo, aroma de trufa, patatas fritas de la casa (+6€)

POSTRE

Panna cotta exótica, piña asada a la vainilla, frescor de mango

○

Selección de quesos (+4€)

MENÚ DEGUSTACIÓN

65€

Deguste nuestras creaciones en 5 tiempos

ENTRANTES

Caballa marinada, remolacha en variaciones, frescor de manzana verde

Y

Pâté en croûte del bosque, corazón de foie gras, trompetas, jugo intenso al vino tinto

Y

Pescado del día asado, apio en variaciones, avellanas tostadas

PLATO PRINCIPAL

Coustous de cerdo negro de Bigorre confitado, boniato en variaciones, jugo intenso de soja

○

Vieiras asadas en su concha, mantequilla trufada, coliflor cremosa

POSTRE

Paris-Brest, praliné de avellana y crema ligera

○

Chocolat des Moissons, maíz asado, praliné tostado, pizca de flor de sal

○

Selección de quesos