

# **Notre Carte**

## **Entrées**

<i>Mosaïque de rougets, vinaigrette d'herbes potagères</i>	<i>12</i>
<i>Raviole de homard aux petits légumes, crème homardine</i>	<i>15</i>
<i>Déclinaison de truite de Lau balagnas (cœur de truite fumé, œuf de truite, miettes de truite au citron vert, crème d'asperges)</i>	<i>12.50</i>
<i>Pyramide gourmande (fond d'artichaut confit, jeunes pousses de salade, julienne de Légumes, foie de canard et truite fumée)</i>	<i>15</i>
<i>Panaché de foie de canard en chaud froid - réduction de Floc de Gascogne - Copeaux de jambon de canard séché</i>	<i>16</i>

## **Poissons**

<i>Sillon de saumon et rascasse, fondue de poireaux et sa bisque</i>	<i>13.50</i>
<i>Sole rôtie et dorée au beurre salé</i>	<i>21</i>
<i>Lasagne ouverte de langoustines aux jeunes légumes confits à l'huile d'olives et au thym</i>	<i>22</i>
<i>Dos de maigre sauvage à la plancha aux pétales d'ail et aux péquillos</i>	<i>16</i>
<i>Demi homard décortiqué tiède - Emulsion à l'Américaine</i>	<i>23</i>

## Viandes

<i>Filet de bœuf aux cèpes - fricassée d'asperges vertes - gratin dauphinois</i>	19
<i>Crépinette d'agneau au caviar d'aubergines à l'ail rose et au romarin</i>	
<i>Ragoût de haricots tarbais aux couennes</i>	16
<i>Magret de pigeonneau au foie frais confit aux petits légumes</i>	22
<i>Paillard de veau aux petites girolles, mousseline forestière à la polenta de maïs</i>	16
<i>Tourte feuilletée de la basse cour, farce de bonne femme, canard, poulet aux cèpes, sauce salmis</i>	14
<i>(Toutes nos Viandes sont garnies)</i>	

## Desserts

<i>Fromage de brebis - Confiture de cerises noires</i>	7
<i>Vitrine de desserts</i>	7
<i>Tarte fine chaude aux pommes - Glace à la cannelle</i>	8
<i>Coupe mousquetaire ( glace vanille pruneaux à l'armagnac chantilly )</i>	8
<i>Planchette d'abricots infusés au thé, crème mousseline et son sorbet</i>	10
<i>Moelleux fondant au chocolat à la banane flambée sauce Suzette</i>	10