

"REPAS GÉNÉREUX À PARTAGER ENTRE BONS VIVANTS"
(DÉFINITION NON CONVENTIONNELLE)

Formule du midi à l'ardoise (du Lundi au Vendredi)

Entrée/ Plat/ Dessert: 22 €

Entrée/ Plat ou Plat/ Dessert: 18 €

PETITS PLATS	SAINT-JACQUES CARBONARA Espuma de parmesan, ventrèche de Noir de Bigorre, jaune d'œuf séché	16.00 €	LES BELLES PIÈCES	POULPE À PARTAGER Poireaux grillés, crémeux de carottes & xipister (environ 2/3 pers).	66.00 €
	ASPERGES BLANCHES DE CESTAS Magret séché, condiment aux herbes fraîches, amandes torréfiées	18.00 €		PÛTHIVIER DE PIGEONNEAU DU PÉRIGORD AU FOIE GRAS Champignons & carottes fanes glacées (environ 2 pers.)	72.00 €
	TARTARE DE BOEUF ROSSINI Au couteau, foie gras poêlé, noisettes torréfiées & moutarde violette	19.00 €		ÉPAULE D'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES CONFITE Jus de viande & grenailles	58.00 €
	CROQUETTES DE BOUDIN NOIR ET TÊTE DE VEAU Crémeux de carottes, xipister	14.00 €		BOUDIN NOIR DE CHRISTIAN PARRA Gambas, coulis de piquillos, huile de gambas	48.00 €
	ÉFFILOCHÉ DE CANARD CONFIT DU PÉRIGORD Écrasé de pommes de terre à la truffe	20.00 €		FILET MIGNON DE PORC NOIR DE BIGORRE Purée truffée & duo d'asperges	64.00 €
	DUO D'ASPERGES/ RIS D'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES Glacé au jus de veau, ventrèche de porc noir de Bigorre	24.00 €		Sélections de cotes de boeuf & autres beaux morceaux de viandes sur l'ardoise <u>devant le bar</u>	
			ACCOMPAGNEMENTS	POMMES DE TERRE GRENAILLES Cuites dans la graisse de canard, ail, oignons	6.00 €
				ALIGOT De l'Aveyron, 600 gr.	19.00 €
				BOL DE SALADE	4.00 €
				CAROTTES RÔTIES Condiment aux herbes, chèvre frais, noix torréfiées	12.00 €
				GRATIN DAUPHINOIS Au cantal	16.00 €

LES DOUCEURS	CRÈME BRULÉE À la vanille	8.00 €
	PLATEAU DE FROMAGES Affinés par la maison Antonin	11.00 €
	CANNELÉS EN PROFITEROLES	11.00 €
	BRIOCHE PERDUE Caramel au beurre salé (flambage à l'Armagnac + 3€)	10.00 €

CRÉMEUX MASCARPONE Compotée pommes/poires, fromage blanc du Limousin & tuiles de sarrasin	8.00 €
BABA ARMAGNAC Gel clémentine	9.00 €
TROU GASCON/ NORMAND	9.00 €
CAFÉ-CANNELÉ	4.00 €