



## La Carte

### Pour Débuter

#### Le Foie gras de la ferme du Puntoun...

26,00 €

*Servi en gelée de chocolat blanc et Armagnac assemblé par nos soins. The duck foie gras from Ferme du Puntoun... Served in white chocolate and Armagnac jelly, crafted by us.*

#### La Langoustine...

26,00 €

*En spaghetti croustillant, nougatine d'ail de la Ferme du Roumégas et orange, aïgo boullido, fine salade de plantes et d'herbes. Langoustine in crispy spaghetti, garlic nougatine from « La Ferme du Roumegas » and orange, salad of plants and herbs*

#### Le Topinambour...

26,00 €

*Fondu puis lié comme un risotto, œuf bio du Gers confit au vinaigre, spumescent de tartufa. The Jerusalem artichoke... Melted then bound like a risotto, organic egg from Gers preserved in vinegar, Truffle foam.*

#### La Noix de coquille Saint-Jacques...

35,00 €

*Accompagnée de Truffe melanosporum, velouté de choux-fleurs. The Scallop... Served with Melanosporum truffle, cauliflower velouté.*

### Côté Mer

#### Le filet de Lieu soufflé...

38,00 €

*Salsifi cuit meunière aux amandes, mousseux de crustacé. The soufflé pollack fillet... Sea bream fillet with a meunière-style salsify and almonds, served with a crustacean foam.*

#### Le Turbot grillé sur os...

39,00 €

*Fini d'être cuit à 64°C, terrine de choux vert aux pois chiches, sauce curry. Billes de pickles d'oignon. Grilled turbot on the bone... Final cooking temperature at 64°C, served with a terrine of green cabbage with chickpeas, curry sauce, Onion pickles.*

## Côté Terre

Toutes nos viandes sont d'origine française

### Le Porc noir gascon de la ferme de Bidache...

35,00 €

*Servi en daube printanière, tagliatelles au chocolat. The Gascon black pork from Ferme de Bidache... Served as a daube, with chocolate tagliatelle.*

### Le filet de Bœuf d'Occitanie...

38,00 €

*Cuit au poêlon, poireaux cuits en croûte, aillade toulousaine, pommes soufflées, jus de cuisson au vin de nos campagnes. The beef steak from Occitanie... Cooked in a pan, leek cooked in a crust, Toulouse-style garlic sauce, soufflé potatoes, cooking jus with wine from our countryside.*

### Le Ris de veau...

43,00 €

*Bien coloré, un bon bouillon de cuisson aux morilles, fine purée de panais. The sweetbread of veal... Nicely browned, served with a rich morel cooking broth, and a delicate parsnip puree.*

## Le Fromage

### La sélection de Fromage...

12,00 €

*Our cheese selection...*

### Salade et herbes fraîches assaisonnées à votre convenance...

6,00 €

*Fresh salad of herbs, seasoning at your convenience.*

## Les délicatesses

### Tout d'une Forêt Noire...

15,00 €

*Au chocolat bio "Los Ancones" de la manufacture Michel Cluizel. L'amarena en crème glacée et en idée de caviar. All reminiscent of a Black Forest... With organic "Los Ancones" chocolate from the Michel Cluizel factory, Amarena cherry in ice cream and as a caviar concept.*

### Crèmeux de mandarine...

15,00 €

*Une ganache légère aux effluves de tonka. Confit et sorbet mandarine... Creamy mandarin... A light ganache with a hint of tonka bean. Mandarin confit and sorbet...*

### Soufflé chaud au cassis...

16,00 €

*Liqueur maison au floc rouge du Domaine de Bilé. Pistache en crème glacée. Hot blackcurrant soufflé... Homemade liqueur with red Floc from Domaine de Bilé. Pistachio ice cream*