



La Carte

Pour Débuter

La Cassolette de fondue de Blette aux coquillages...

23,00 €

Le tout bien gratiné d'une riche bisque à l'estragon. Swiss chard fondue pot with shellfish... All oven-grilled with a rich tarragon bisque.

Le Foie gras de la ferme du Puntoun...

26,00 €

Cuit comme une terrine. Figue servie rôtie et en gelée. Ragougnasse de sarrasin et de noix d'ici. Brioche dorée. Foie gras from the Puntoun farm... Cooked like a terrine. Fig served roasted and in jelly. Buckwheat and local walnut ragout. Browned brioche.

La Langoustine...

28,00 €

En spaghetti croustillant, nougatine d'ail et d'orange, mousseux crémeux de tourin à l'ail. Langoustine... As crispy spaghetti, garlic and orange nougatine. Creamy garlic tourin foam.

L'Œuf bio du Gers...

31,00 €

Cuit à la coque condimenté de caviar d'Aquitaine. Belle mousse gin "Artisan Gascon" et romarin du jardin. Pain perdu au saumon fumé maison. Organic Egg from Gers... Soft-boiled, seasoned with Aquitaine caviar. Beautiful gin mousse from "Artisan Gascon" and rosemary from the garden. Homemade smoked salmon French toast.

Côté Mer

Le Dos de Maigre cuit doucement au beurre de céleri...

39,00 €

Soubise d'oignon à la pêche. Un fier beurre blanc à la moutarde gasconne au mout de raisin du Domaine d'Entras. Loin of lean fish slowly cooked in celery butter... A proud white butter sauce with Gascon mustard and grape must from Domaine d'Entras. Onion soubise with peach.

Le Demi Homard...

55,00 €

Fini d'être cuit au beurre de corail et truffe melanosporum. Une fine purée de haricot tarbais cuit comme dans le Sud-Ouest. Belle réduction crémeuse du fumet de celui-ci. Half Lobster... Finished with coral butter and black truffle "melanosporum". A smooth Tarbais bean purée cooked in the Southwest style. A beautiful creamy reduction of its own broth.

Côté Terre

Toutes nos viandes sont d'origine française

Mitonné de Porc Noir du Gers de la Ferme de Bidache...	35,00 €
<i>Au vin de nos campagnes. Pâte aux pistaches. Stewed Black Pork from Gers, from the Bidache farm... Cooked in our local wine. Pistachio pasta.</i>	
Filet de Bœuf d'Occitanie bien saisi au poêlon...	39,00 €
<i>Duxelles de morille crémeuse. Un bon jus de rôtissage fini d'être lié à la betterave, le tout réhaussé d'estragon. Pomme soufflée. Beef fillet from Occitania, well-seared in the pan... Creamy morel duxelles. A rich roasting jus finished with beetroot, enhanced with tarragon. Puffed potato.</i>	
Pomme de Ris de Veau bien colorée...	44,00 €
<i>Langoustine aux céréales, purée d'artichaut. Mousseux de Langoustine. Well-colored veal sweetbreads... Langoustine with grains, artichoke purée. Langoustine foam.</i>	

Le Fromage

La sélection de Fromage...	12,00 €
<i>Our cheese selection...</i>	
Salade et herbes fraîches assaisonnées à votre convenance...	6,00 €
<i>Fresh salad of herbs, seasoning at your convenience.</i>	

Les délicatesses

L'Assortiment de sorbets et crèmes glacées...	15,00 €
<i>Assortment of homemade sorbets and ice creams...</i>	
Dans une idée de Pavlova...	15,00 €
<i>La passion en gelée. La mangue en crémeux, en sorbet. Mais surtout en salade de citron vert. In a Pavlova-inspired concept... Passion fruit jelly. Mango in creamy form and sorbet. But most importantly, in a lime salad</i>	
La Poire poche et sucre et eau...	15,00 €
<i>Léger chocolat, crémeux sarrasin. Sarrasin au lait. Crème glacée chocolat. Poached pear in sugar and water... Light chocolate, buckwheat cream. Buckwheat with milk. Chocolate ice cream.</i>	
Le Soufflé chaud à la Mûre...	16,00 €
<i>Quelques violettes de Toulouse au sucre. Gelée et sorbet à la Mûre. Warm blackberry soufflé... Some sugar-coated Toulouse violets. Blackberry jelly and sorbet.</i>	