



## 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>	