

Le menu déjeuner

le midi du mercredi 6 au samedi 9 novembre

- poireaux, Noir de Bigorre
poireaux rôtis relevés au vinaigre de l'Airial et herbes folles
fines tranches de jambon de Noir de Bigorre
- daurade sauvage, sauce « Auscitaine »
pavé d'une belle daurade cuit à la poêle
tombée d'épinards et sauce « Auscitaine »
- royal chocolat
entremets praliné feuilletine, dacquoise amande, mousse chocolat
noir et glace vanille

● Menu Déjeuner - 35€

A la Carte du midi

- foie gras de canard 25 €
foie gras « mi cuit » en gelée de floc de Gascogne
- saint Jacques 28 €
noix de saint jacques cuites et cru
poireaux et noir de Bigorre
- daurade sauvage 30 €
filet de daurade cuit meunière
tombée d'épinard
et sauce Auscitaine
- ris de veau 42 €
noix de ris de veau roulée dans de la poudre de
noisette et cuite au poêlon
- tourte au foie gras 37 €/pers
tourte de canard et foie gras à partager
jus de canard réduit (pour deux personnes)
- autour des fromages de Dominique Bouchait, 15 €
Meilleur Ouvrier de France Fromager
- soufflé à la noisette 15 €
glace noisette
- tarte soufflée au chocolat 15 €
crémeux au poivre du Sichuan du Gers, sorbet orange
- l'omelette Norvégienne flambée à l'Armagnac 15 €
servie pour toute la table /pers


Au menu « tot ço »...

midi et soir...

- le bouillon du dimanche
bon bouillon et farci de la poule-au-pot
- foie gras et champignons
fricassée de champignons et velouté au vin jaune,
sur une mousse chaude au foie gras
- merlu, ail noir
médaille de merlu cuit doucement et rafraîchi
gelée de pomme verte
et émulsion à l'ail noir
- légumes de la saison
légumes cuits ensemble dans le pot de Sue
avec du lard de Noir de Bigorre
sabayon léger au goût d'ici
- porc Noir de Bigorre
échine farcie et cuite doucement
jus corsé et friction d'herbes
mousseline légère de pomme de terre
- croustade revisitée
pomme bio de « La Vallée des deux Sources », sorbet pomme
chips de pomme
- raisin et cacahuète
cookie au beurre de cacahuète, raisin et sorbet raisin

● Menu Tot Ço 55€

- Menu Mini Mousquetaire - (jusqu'à 10 ans) - 20€
boisson / magret de canard rôti / glace ou coulant au chocolat

Toutes nos viandes sont d'origine Française 

Au menu le soir...

et le dimanche midi

- ● le bouillon du dimanche
bon bouillon et le farci de la poule-au-pot
- ● foie gras et champignons
fricassée de champignons et velouté au vin jaune,
sur une mousse chaude au foie gras
- ● merlu, ail noir
médailon de merlu cuit doucement et rafraichi
gelée de pomme verte
et émulsion à l'ail noir
- foie gras de canard
foie gras de canard poêlé
condiment datte orange
- ● légumes de la saison
légumes cuits ensemble dans le pot de Sue
avec du lard de Noir de Bigorre
sabayon léger au gout d'ici
- ● porc Noir de Bigorre
échine farcie et cuite doucement
jus corsé et friction d'herbes
mousseline légère de pomme de terre
- fromage
le plateau autour des fromages de Dominique Bouchait, M.O.F.
- ● croustade revisitée
pomme bio de « La Vallée des deux Sources », sorbet pomme
chips de pomme
- ● raisin et cacahuète
cookie au beurre de cacahuète, raisin et sorbet raisin

● Menu Tot Ço - 55€

proposé midi et soir

● Menu Tot Ço Que Cal - 80€

servi pour toute la table

La Grande Salle est ouverte midi et soir du mercredi au samedi
et le dimanche midi

La Carte...

du soir et du dimanche midi

- foie gras de canard 25 €
foie gras de canard poêlé
condiment datte orange
 - saint Jacques 28 €
noix de saint jacques cuites et cru
poireaux et noir de Bigorre
 - daurade sauvage 30 €
filet de daurade cuit meunière
tombée d'épinard
et sauce Auscitaine
 - ris de veau 42 €
noix de ris de veau roulée dans de la poudre de
noisette et cuite au poêlon
 - tourte au foie gras
tourte de canard et foie gras à partager
jus de canard réduit (pour deux personnes) 37 €/pers
 - autour des fromages de Dominique Bouchait,
Meilleur Ouvrier de France Fromager 15 €
La sélection de fromages au plateau
 - soufflé à la noisette 15 €
glace noisette
 - tarte soufflée au chocolat 15 €
crémeux au poivre du Sichuan du Gers, sorbet orange
 - l'omelette Norvégienne flambée à l'Armagnac 15 €
servie pour toute la table /pers
-
- Menu Mini Mousquetaire : (jusqu'à 10 ans) - 20 €
boisson / magret de canard rôti / glace ou coulant au chocolat

Toutes nos viandes sont d'origine Française 