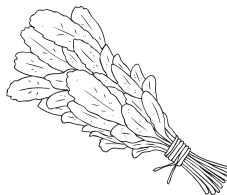


# ENTRÉES

(SAUF DIMANCHE)

- La truite** 9€  
Truite des Pyrénées en gravlax maison, carpaccio de betteraves, mousse de raifort
- L'oeuf bio** 7€  
Oeuf bio parfait, crémeux de patate douce, panais glacé au balsamique, noix et bleu basque
- La tatin de champignons** 9€  
Tarte tatin de cèpes et Duxelles de champignons de Paris, persillade et salade
- Les langoustines (soir uniquement)** 14,5€  
Langoustines snackées, riz vénéré au chorizo ibérique, bisque à l'estragon et fondue de poireaux



# PLATS

(SAUF DIMANCHE)

## La salade

17€

Taboulé de mélange de quinoa aux herbes, légumes de saison crus et cuits, piperade maison, rösti végétal au sésame et salade

## La canette de la ferme Dagorret

24€

Canette kriaxera, écrasé de potimarron au marron, potimarron rôti et jus de canette au thym

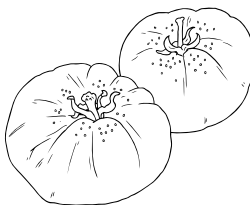
## Le poisson

22€

Poisson de ligne en croûte d'amandes, purée de carottes au cumin, gingembre et graines de coriandre, petits légumes

## Le cochon Ibaiama (soir uniquement & pour 2 pers) 60€

Côte de cochon Ibaiama de chez Eric Ospital - environ 1,2kg - cuite à basse température, sauce au vin et échalotes, pommes de terre grenailles et salade verte



# DESSERTS

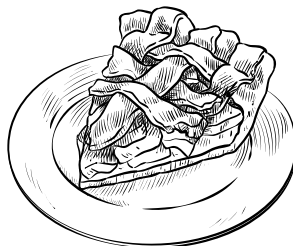
(SAUF DIMANCHE)

**La tartelette aux fraises** 8€  
Tartelette aux fraises, crème diplomate au basilic, pistaches et sorbet fraise mara des bois

**Le chocolat** 8€  
Craquelin de feuillantine et praliné, mousse au chocolat, ganache montée dulcèy et glace au fromage blanc

**La pêche** 8€  
Pêches pochées à la verveine, pêches blanches fraîches, pistaches, sorbet abricot et ganache au chocolat blanc

**Le smoothie bowl** 6,5€  
Purée glacée de fruits, morceaux de fruits frais et granola maison



prix nets et service compris

# PETIT DÉJEUNER

De 9h à 11h  
(sauf dimanche)

- La boisson chaude à la carte de votre choix 9€  
+  
Un verre de jus de fruit bio : orange ou pomme  
+  
Pain et brioche accompagnés de miel, beurre et confiture maison



## LE DIMANCHE

À partir de 11h

- Le brunch complet et gourmand** 25€  
+ Une boisson chaude au choix  
+ Un jus de fruit bio : orange ou pomme  
+ Pain et brioche accompagnés de miel, beurre et confiture maison  
+ L'assiette salée composée selon l'inspiration du chef  
+ Le dessert au choix : smoothie bowl  
fromage bio blanc et muesli maison  
dessert du jour

prix nets et service compris