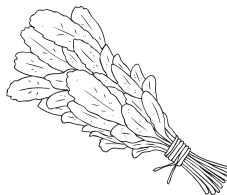


ENTRÉES

(SAUF DIMANCHE)

- La truite** 9€
Truite des Pyrénées en gravlax, moutarde à l'aneth, condiment de kumquat, breuil de la ferme Bordachar, glace maison aux petits pois et chips de pain
- L'oeuf bio** 7€
Oeuf bio parfait, crèmeux de chou fleur à la réglisse, noisettes, chips de lard et jeunes pousses
- Les champignons** 8€
Velouté froid de champignons de saison, émulsion au shiitake et champignons sautés, tuile de brebis
- 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

Le boeuf

24,5€

Tagliata de boeuf bio de la ferme Larrous, pommes de terre nouvelles bios rôties, tomates bios, roquette et brebis

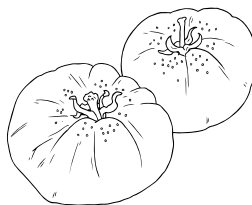
Le poisson

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

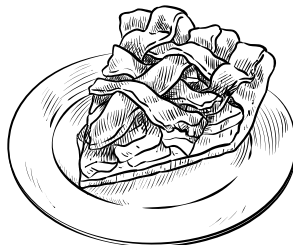
(SAUF DIMANCHE)

La tartelette aux fraises 8€
Tartelette aux fraises, crème diplomate au basilic, pistaches et sorbet fruits rouges

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

La pêche 8€
Pêches pochées à la verveine, pêches blanches fraîches, pistaches, glace brugnon maison 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