

Entrées

Velouté de petits pois, jarret du porc
croustillant, mini champignons du Madiran en
pickles et aioli

15€

Œuf bio de chez cocotte et nous a 64c, asperges
vertes, crème soubise et lard IGP colonnata

15€

Chair de crabe en mayonnaise, citron vert
purée de choux fleur et son crème à la bisque

17€

Parfait de foie gras enrobé en fruit du moment,
crumble à l'encre de seiche et ses condiments

18€

Plats

Ris de veau de cœur rôti au beurre demi-sel,
champignons de Madiran, morilles farcies et sa sauce
au vin jaune

42€

Quasi de veau cuite à basse température, feuille de
blettes farcies, girolles et son jus corsé

34€

Selle d'agneau farcie aux anchois, gros asperge verte,
artichaud barigoule et Purée de petit pois

35€

Poisson de la criée du jour cuite a la sautoir, Asperges
violette de landes, coquillages et aneth

36€

Gambas sauvages grillées, fleur de courgette farcie,
fèves et l'huile de carapaces

35€

***Origine des viandes : France et EU**

Desserts

Tarte Tatin déstructurée, pommes caramélisées,
compote et glace vanille de Madagascar

14 €

Soupe aux fraises du moment, guimauve
maison, meringue et son sorbet à la fleur de
sureau

14€

Oreiller rhubarbe et vanille, rhubarbe en
tout textures et son biscuit pure beurre

14€

Notre landau de fromages frais et affinés
sélectionnés de chez « La Souris Bleue »

14 €

Menu Taste

Velouté de petits pois, jarret du porc croustillant,
mini champignons du Madiran en pickles et aioli

Ou

Œuf bio de chez cocotte et nous a 64c, asperges
vertes, crème soubise et lard IGP colonnata

Quasi de veau cuite à basse température, feuille de
blettes farcies, girolles et son jus corsé

Ou

Poisson de la criée du jour cuite a la sautoir,
Asperges violettes de landes, coquillages et aneth

Soupe aux fraises du moment, guimauve maison,
meringue et son sorbet à la fleur de sureau

Ou

Notre landau de fromages frais et affinés
sélectionnés de chez « La Souris Bleue »

39€ par personne hors boissons

60€ par personne avec accord mets et vins

Menu dégustation

Chair de crabe en mayonnaise, citron vert purée de
choux fleur et son crème à la bisque

Gambas sauvages grillées, fleur de courgette farcie,
fèves et l'huile de carapaces

Selle d'agneau farcie aux anchois, gros asperge verte,
artichaud barigoule et Purée de petit pois

Pré dessert

Notre landau de fromages frais et affinés sélectionnés
de chez « La Souris Bleue »

Ou

Tarte Tatin déstructurée, pommes caramélisées, compote
et glace vanille de Madagascar

60 € par personne hors boissons

85 € par personne avec accord mets et vins

Menu fixe sans changement servi pour l'ensemble des
convives de la table

Menu L'Ambroisie

Velouté de petits pois, jarret du porc croustillant, mini champignons du Madiran en pickles et aioli

Chair de crabe en mayonnaise, citron vert purée de choux fleur et son crème à la bisque

Gambas sauvages grillées, fleur de courgette farcie, fèves et l'huile de carapaces

Ris de veau de cœur rôti au beurre demi-sel, champignons de Madiran, morilles farcies et sa sauce au vin jaune

Pré dessert

Notre landau de fromages frais et affinés sélectionnés de chez « La Souris Bleue »

Soupe aux fraises du moment, guimauve maison, meringue et son sorbet à la fleur de sureau

80 € par personne hors boissons

110 € par personne avec accord des vins

Menu fixe sans changement servi pour l'ensemble des convives de la table