

## 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