

## ENTREES

**vieux jambon et tartines croustillantes**  
réserve de deux ans d'affinage - tranché au couteau 21

**Saint-Jacques marinées, fine rémoulade de crabe royal** 26

**pâté croûte pistaché de colvert et foie gras**  
chutney aux fruits du braconnier 25

**infusion de homard aux herbes parfumées**  
royale de coquillages - rouille safranée 25

**escalope de foie gras poêlée - gâteau truffé de topinambour**  
foie gras de canard des Landes label rouge 29

## POISSON - CRUSTACÉ

**pavé de bar sauvage snacké, premières asperges**  
légère brandade truffée en aumônière de chou tendre 38

**tronçon de turbot sauvage homardine**  
pilaf de carmine confite et poutargue 45

## LA TRADITION

**le cassoulet de haricots de maïs, cuisse de canard confite,**  
côte d'agneau, couston de porc et notre saucisse de couennes 36

**le vrai canard confit sur l'os comme en Chalosse,**  
poêlée forestière, galette de pomme de terre 32

dans le respect de la recette originelle qui consiste à cuire très lentement  
une viande légèrement salée afin qu'elle se conserve naturellement  
dans sa propre graisse sans se déstructurer à l'inverse des procédés d'appertisation ...

## VIANDES

**quartier d'agneau de lait des Pyrénées rôti**  
ravioles de cresson et roquefort - jus clair  
la côte poêlée "minute", l'épaule confite au four 39

**filet de biche façon Rossini, jus de civet à la truffe noire**  
escalope de foie gras, escaoutoun de maïs crémeux 38

**noix de ris de veau poudrée de noisette**  
cerfeuil tubéreux, fleurettes potagères, aneth 36

## FROMAGES

**faisselle pastorale**  
miel citronné, huile d'olive et pignons 8

**fromages au lait de chèvre et de brebis**  
cabécous fermiers et tomme de brebis de la vallée d'Ossau 12

## DESSERTS

à commander en début de repas

**glace au chocolat noir Cluizel, servie "minute"**  
arlette aux baies rouges, compotée de poire à la bergamote 12

**macaron citron vert, crémeux orange**  
sorbet "Mandarine Napoléon" 14

**le Russe pistaché, framboises, glace pistache** 12

**notre léger Mont-Blanc glacé**  
perles de mangoustan, gelée vanille et rhum 15

**tourtière, pommes, caramel**  
tourtière chaude et croustillante, glace caramel salé 13  
pâte très fine étirée à la main avec lamelles de pommes cuites

## MENU DECOUVERTE

BAVAROISE DE SAUMON, FLEUR DE CAVIAR

ST JACQUES MARINÉES,  
RÉMOULADE DE CRABE ROYAL

PAVÉ DE BAR SNACKÉ, PREMIERES ASPERGES

ESCALOPE DE FOIE GRAS, TRUFFE, TOPINAMBOUR

AGNEAU DE LAIT CONFIT AU FOUR  
RAVIOLES CRESSON ET ROQUEFORT

BRILLAT SAVARIN AUX FRUITS DU MENDIANT

MACARON CITRON VERT,  
CREMEUX ORANGE, SORBET MANDARINE

75 € par personne,  
servi pour l'ensemble de la table

carte exécutée par le chef Clément Thouvenot

**SUGGESTIONS A L'APERITIF**

Jurançon fruité - Happy Hours 2013 (12 cl) - 12  
le Crémant gascon à l'Armagnac (12 cl) - 8  
Lillet blanc à base de vin de Podensac (8 cl) - 8  
manzanilla « la Gitana » (8 cl) - 9  
Porto Taylor's L.B.V. 2011 (8 cl) - 10

**Les vins de Champagne au verre - 12 cl**

Bonnaire - Brut Tradition - 12  
A.R. Lenoble - Brut Nature - zéro dosage - 15  
Duval Leroy - Brut Rosé - Prestige - 18

**Vins blancs - 15 cl**

JURANÇON SEC - CLOS UROULAT - "CUVEÉ MARIE" 2013 - 10  
ROUSSILLON - DOM. GÉRARD GAUBY - "LES VIEILLES VIGNES" 2005 - 14  
MERCUREY - CHÂTEAU DE CHAMIREY 2012 - 16

**Vins rouges - 15 cl**

SAINT CHINIAN - DOM. MARC VALETTE - "MAGHANI" 2009 - 12 (le vin des Mages)  
MADIRAN - DOM. ALAIN BRUMONT - CHÂTEAU MONTUS 2010 - 15  
POMEROL - HÉRITIERS MOUEIX - CHÂTEAU TAILLEFER 2010 - 16  
SANTENAY 1ER CRU - CHT. DE LA CRÉE - "LES GRAVIÈRES" 2012 - 18

**Vins de dessert - 10 cl**

Rivesaltes ambré - dom. Piquemal - "Perle Pourpre" 2011 - 7  
Banyuls rouge - dom. Vial Magnères - "Rimage" 2008 - 8  
Gascogne - Dom. François Laplace - "Tannat vintage - Maydie" 2010 - 9

eaux minérales : 50 cl - 6 € 100 cl - 8 €  
Source gallo-romaine de SAINT GERON  
eau minérale gazeuse naturelle : 37,5 cl - 5 € 75 cl - 8 €  
Expresso - thés - infusions : 5 €  
Jus de fruits - sodas - softs - bière : 7 €

*LE RESTAURANT EST FERMÉ LE SAMEDI ET LE DIMANCHE*

nous ne percevons plus les chèques