

Tot ço

Tout ça...

Mise en bouche

Petit pois

avec de la poitrine de Noir de Bigorre
œuf poché croustillant

Maquereau,

maquereaux mariné gravlax,
lentilles blonde de Georges,
émulsion au wasabi

Champignons

en fricassée sur une mousse chaude au
foie gras

Noir de Bigorre

échine cuite longtemps et « snackée »
petits légumes de la saison liés à la
crème de morille

ou

Lotte

cuite à la poêle
châtaigne et céleri
jus corsé au Côtes de Gascogne

Fraises, dacquoise

gariguettes juste roulées dans un sirop
dacquoise, sorbet fraise

ou

Sablé poire/pistache

crème à la pistache et poire cuites
sur un sablé
crème glacée à la pistache

45 €

Tot ço que cal

Tout ce qu'il faut...

Mise en bouche

Petit pois

avec de la poitrine de Noir de Bigorre
œuf poché croustillant

Maquereau,

maquereaux mariné gravlax,
lentilles blonde de Georges,
émulsion au wasabi

Champignons

en fricassée sur une mousse chaude au
foie gras

Saint Jacques

cuites au beurre
et déglacées au Xérès

Noir de Bigorre

échine cuite longtemps et « snackée »
petits légumes de la saison liés à la
crème de morille

ou

Lotte

cuite à la poêle
châtaigne et céleri
jus corsé au Côtes de Gascogne

Fromage

L'assortiment des fromages de
Dominique

Fraises, dacquoise

gariguettes juste roulées dans un sirop
dacquoise, sorbet fraise

ou

Sablé poire/pistache

crème à la pistache et poire cuites
sur un sablé
crème glacée à la pistache

60 €, *servi pour toute la table*

Les suggestions du jour

pour commencer...

Foie gras de canard 22 €
en deux services, terrine et royale

Saint Jacques 22 €
cuites au beurre
et déglacées au Xérès

...pour continuer...

Ris de veau 30 €
cuit à la poêle
légumes de saison

Lotte 23 €
cuite à la poêle
châtaigne et céleri
jus corsé au Côtes de Gascogne

Noir de Bigorre 23 €
échine cuite longtemps et « snackée »
petits légumes de la saison liés à la crème de morille

...pour prolonger...

Fromages de Dominique Bouchait 12 €
fromager M.O.F. à Montréjeau
« les fromagers du Mont Royal »

Soufflé Armagnac 12 €
relevé aux agrumes

Fraises, dacquoise 12 €
gariguettes juste roulées dans un sirop
dacquoise, sorbet fraise

l'Omelette Norvégienne 10 € / pers
servie pour toute la table

« La Grande Salle » est ouverte le midi, du Mercredi au Dimanche
le soir, du Mercredi au Samedi