

LA CARTE DU SOIR

ENTRÉES



-  Potage du moment, œuf parfait et filet d'huile de truffe 11€
- Camembert rôti au miel du Louron et au thym, salade verte 10€
- Assortiment de foie gras pour 2 (terrines, poêlé et crème brûlée) 22€
- Ardoise de saumon pour 2 (gravlax, tartare, mariné aux agrumes et à l'aneth) 22€

PLATS

VIANDES

POISSONS

- Mijoté de bœuf aux légumes 23€
- Filet de canette, jus acidulé à l'orange, mousseline de panais et petits légumes 24€
- Crèmeux de riz vénéré au lait de coco et petits légumes 20€
- Burger des *Copains* (pain brioché, confit d'oignons, tomates séchées, salade, Bethmale, steak haché façon bouchère, sauce des *Copains*) 20€
- Cassiolette de la mer aux petits légumes 23€
- Filet de Saint Pierre, sauce sauge, mousseline de butternut et petits légumes 24€

SPECIALITÉS MONTAGNARDES

Tartiflette au fromage de brebis et salade verte 20€

Raclette traditionnelle 29€/pers

Garbure au confit de canard 22€

DESSERTS

- Assiette de fromages Pyrénéens et son cromesqui au greuilh de brebis 11€
- Soir d'Automne (Sphère de ganache montée à la vanille et son cœur de butternut caramélisé au sirop d'érable) 11€
- Parfait au miel du Louron, granité à la fleur d'oranger et confit citron 11€
- Chocolat au piment d'Espelette et yuzu 11€