

JAMBON DE DEUX ANS TRANCHÉ "MINUTE" 18
tartines croustillantes tomatées, piment au vinaigre

PREMIÈRES ASPERGES VERTES, ÉMULSION DE MORILLES 22
L'ŒUF MOLLET CROUSTILLANT

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD QUALITÉ "EXTRA"
DÉLICATEMENT GRILLÉ - BAIES SAUVAGES EN CHUTNEY 25
production "label rouge" - origine Chalosse

TARTARE DE ST JACQUES, HUITRE INFUSÉE ET RAFRAICHIE 18
ALGUES, CONDIMENTS, AVOCAT, PERLES NOIRES ET FEUILLE MAGIQUE

QUEUES DE LANGOUSTINES MARINÉES, ÉMULSION DE CRÈME DE TÊTE 20
FLEURETTES DE LÉGUMES, NOISETTES TOASTÉES, PERLES DE CITRON

LA TRUFFE "EN COQUE DE TRUFFE"
CUITE ENTIÈRE A L'ÉTOUFFÉE DANS SA COQUE DE TRUFFE NOIRE 34



COQUILLES ST JACQUES EN FINE CROÛTE DE NOISETTE 30
ENDIVES FONDANTES, PARFUMS DE SOUS-BOIS

FILET DE TURBOT "VIENNOISE", CHAPELURE D'AMANDE 34
"CHEVEUX D'ANGE", LÉGÈRE BRANDADE AU RAIFORT

QUARTIER D'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES 36
FLAN DE CÈPES, RAVIOLE MARAICHÈRE, JUS DE NAVARIN

NOTRE CASSOULET "TRADITION" AUX "HARICOTS DE MAÏS" 32
CONFIT DE CANARD, COTE D'AGNEAU, SAUCISSE ET VENTRÈCHE PAYSANNE

TOURNEDOS LANDAIS, ROYALE DE FOIE GRAS TRUFFÉE 34
POMME "ANNA" ET CHAMPIGNON SURPRISE

CUISSE DE CANARD CONFITE SUR L'OS COMME EN CHALOSSE 30
GALETTE DE POMME DE TERRE, SALADE CROQUANTE FORESTIÈRE
chair confite en douceur dans sa propre graisse pour garder une structure moelleuse



CABÉCOU ET TOMME DE BREBIS DE LA VALLÉE D'OSSAU 12

DÉLICATE GLACE "MINUTE" AU CHOCOLAT NOIR 12
grué de cacao, meringue vanillée, mangue confite en doux chutney

"LE MONTANSIER" CHOCOLAT PISTACHE 14
gelée d'agrumes - caillé de brebis en sorbet

FRAMBOISES EN LÉGÈRE PAVLOVA,
PARFAIT GLACÉ A LA ROSE ET VANILLE 16

LA FINE CROUSTADE LANDAISE CHAUDE ET CRAQUANTE 15
notre glace pruneau-Armagnac
(pâte très fine étirée à la main avec lamelles de pommes cuites)