

# Entrées

**Velouté de Panais 12.00€**

*Petits croutons dorés, huile de truffe*

**Gravlax de Cabillaud 14.00€**

*Betterave fumée, blinis de pomme de terre*

**Œuf Bio 12.00€**

*Poché dans son bouillon, crème de cèpes et chips de cochon*

**Médailon de foie gras de canard 17.00€**

*Châtaignes et coings, pain au lin des Pyrénées*

# Plats

**Pavé de Maigre "Terre et Mer" 24.00€**

*Butternut et céleri, boudin Maison Abadie, sauce vigneronne*

**Ris de veau en fricassée, façon grand-mère 25.00€**

*Brioche parisienne, légumes d'antan*

**Poitrine de pigeon rôtie 24.00€**

*Jus corsé, carottes des sables, mousseline de céleri*

**Vol-au-vent de légumes 17.00€**

*Beurre blanc fumé*

**Côte de bœuf Blonde d'Aquitaine rôtie 55.00€**

*Accompagnement de saison*



# Desserts

Dégustation de Fromages de la Laiterie Paloise 8.00€

*Pâte de coing*

Pic d'Ossau 8.00€

*Parfum Exotique*

Soupe de fruits mendiants à l'orange 8.00€

Dégustation gourmande 8.00€

Bolet des sous-bois 8.00€

*Chocolat grand cru, glace meringue*

# Menu du marché

*Le midi, du lundi au vendredi*

Entrée / Plat / Dessert 19.00€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 16.50€

Plat 14.50€

# Menu découverte

Au choix à la carte : Entrée / Plat / Dessert 39.00€

# Menu enfant

Boisson / Plat / Dessert 12.00€

