

# Notre carte

## Nos planches à partager

<b>Planche de charcuterie</b>	15,00€
<b>Assiette d'os à moelle gratinés</b>	15,00€
<b>Planche charcuteries et fromages des Pyrénées</b>	18,50€
<b>Supplément foie gras maison</b>	7,50€

## Entrées, salade et poke bowl

<b>Tarte fine supions</b> , poivrons et copeaux d'Osso Iraty	11,50€
<b>Tataki de saumon Bømlo</b> , salade wakamé, émulsion betterave	13,50€
<b>Œuf cocotte-minute</b> , duxelles de champignons, jambon speck	14,50€
<b>Duo de foie gras maison</b> , chutney de granny smith	16,00€
<b>Poké bowl au saumon Bømlo</b>	19,50€
<b>Salade montagnarde</b>	21,50€
Salade mélanger, fromages des Pyrénées, noix, jambon Serrano, œuf poché, foie gras maison, glace noix	

## Plats

<b>Côte de cochon de montagne basse température</b> , sauce chimichurri	18,50€
<b>Burger de canard</b> , magret de canard, foie gras poêlée, fromage des Pyrénées, tomate, crème de cèpes	25,00€
<b>Le Burger Buron</b>	19,50€
Steak haché de bœuf Black Angus, fromage des Pyrénées, crème de cèpes, ventrèche de porc noir, compotée d'oignons	
<b>Garbure royale maison</b>	22,50€
Confit de canard du Sud-ouest, poitrine de porc, saucisse confite	
<b>Dos de cabillaud rôti</b> , polenta aux tomates confite, émulsion chorizo	23,00€
<b>Risotto aux asperges</b> , shiitaké, gambas black tiger	24,00€
<b>Entrecôte de bœuf</b> (≈400g), aligot de l'Aubrac	29,00€
Supplément os à moelle 5€	

## Dessert

Tartelette myrtille, chantilly vanille	8,50€
Crèmeux au chocolat, sablé Breton au piment d'Espelette	8,50€
Macaron, tartare de fraises, crème Namelaka	8,50€
Nougat glacé, biscuit streusel noisette	8,50€
Café ou Thé gourmand	9,00€
Café ou Thé très gourmand	11,50€

## Glaces

**Glace et sorbet 1 boule 2,00€ - 2 boules 3,90€ - 3 Boules 5,50€ - Chantilly 0,50€**

### **Nos parfums de glace**

Vanille, café, pruneau Armagnac, noix, chocolat, rocher, Smarties

### **Nos parfums de sorbet**

Abricot, fraise, passion, cerise, citron

## Coupes glacées

<b>Coupe fruitella :</b>	8,00€
1 boule citron, 1 boule passion, 1 boule abricot, coulis fruit rouge, fruit frais	
<b>Coupe gourmande :</b>	8,00€
1 boule vanille, 1 boule rocher, spéculos, chocolat, chantilly	
<b>Coupe des cimes :</b>	9,00€
1 boule pruneau Armagnac, 1 boule noix, 1 boule vanille, noix, chantilly, Armagnac	
<b>Coupe colonel</b>	9,00€
2 boules citron, vodka	
<b>Coupe fraiseraie :</b>	8,50€
2 boules fraise, coulis fruit rouge, tartare de fraise, chantilly, macaron	

## Menu Enfant 12€ jusqu'à 10 ans

Sirop à l'eau ou diabolo

Steak haché du boucher, pomme de terre grenaille

1 boule de glace au choix

Prix TTC en Euro(€)- service compris

