

Notre carte

Nos planches à partager

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

Entrée

Velouté de légumes rôtis , chips de lards, émulsion Ossau Iraty	11,50€
Ris d'agneau braisés , shiitake, crumble au noisette	13,50€
Œuf cocotte-minute au sel viking , duxelles de champignons, saumon fumé	14,50€
Duo de foie gras maison , chutney de mangue raison au curcuma, pain au noix	16,00€

Plats

Cœur de gigot d'agneau IGP Ecosse , jus truffé	25,00€
Conchiglioni aux cèpes , foie gras poêlé, Serrano	24,00€
Le Burger Buron Bun's Bio, steak haché de bœuf Aubrac, fromage des Pyrénées, crème de cèpes, pancetta grille , compotée d'oignons	19,50€
Garbure royale maison Confit de canard du Sud-ouest, poitrine de porc, saucisse confite	22,50€
Filet d omble chevalier , croute de châtaigne, riz vénéré	23,00€
Mont d'Or AOP rôti au four , charcuterie et pomme de terre	24,00€
Entrecôte de bœuf (≈400g), aligot de l'Aubrac Supplément os à moelle 5€	28,00€
Salade montagnarde Salade mélanger, fromages des Pyrénées, noix, jambon Serrano, œuf poché, foie gras maison, glace noix	21,50€

Dessert

Mille-feuille praline, crème montée vanille	8,50€
Pavlova myrtille	8,50€
Tartelette ganache monte chocolat, caramel laitier, noisette	8,50€
Biscuit financier, crémeux pistache, tuile croustillante	8,50€
Café ou Thé gourmand	9,50€
Café ou Thé très gourmand (2cl de digestif au choix)	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

Coupe fruitella :	8,00€
1 boule citron, 1 boule passion, 1 boule abricot, coulis fruit rouge, fruit frais	
Coupe gourmande :	8,00€
1 boule vanille, 1 boule rocher, spéculos, chocolat, chantilly	
Coupe des cimes :	9,00€
1 boule pruneau Armagnac, 1 boule noix, 1 boule vanille, noix, chantilly, Armagnac	
Coupe colonel	9,00€
2 boules citron, vodka	

Menu Enfant 12€ jusqu'à 10 ans

Sirop à l'eau ou diabolo
Steak haché du boucher, pomme de terre
1 boule de glace au choix
Prix TTC en Euro (€)- service compris

Menu dégustation 42,50€

Entrée

Foie gras mi-cuit maison
Chutney mangue – raisin, pain aux noix

Poisson

Filet d'omble chevalier en croute de châtaigne

Viande

Cœur de gigot d'Agneau d'Ecosse IGP
Jus truffé

Dessert

Tartelette ganache chocolat, caramel laitier, noisette