



À LA CARTE



POUR COMMENCER



La garbure de Louissette 8€

soupe paysanne, doucement mijotée

L'ardoise de charcuterie de porc noir de Bigorre 16€

et de la maison Montauzer, avec notre pain au levain

La truite rose des Pyrénées de Lau Balagnas 13€

fumée au Lienz, crème aux herbes, pickles de légumes

Le pâté en croute de Fred 14€

Farce fine en fonction du jour



POUR SUIVRE

Echine de porc fermier confite à l'ail 18€

sauce à la marjolaine, légumes de saison et pommes paysannes

La "Tartitoye" 16€

tartiflette au fromage et à la ventrèche des Pyrénées, salade verte

Oeufs juste onctueux aux champignons 17€

crème de potimarron, polenta croustillante de maïs "Arto Gorria"

Croustillant de pied de cochon 23€

farci à la trompette de la mort, sauce brune, pommes paysannes

Faux filet de boeuf des pyrénées 24€

beurre fumé, pommes paysannes

POUR FINIR

Ardoise de Fromages Fermiers 10€

de la ferme Claria, et de la ferme des trois corneilles, confiture de myrtilles

Tarte aux myrtilles et framboises 8€

coulis cassis groseille, bourgeons d'épicéa

Dessert du moment 8€

Faisselle fermière sucrée ou salée 7€

miel de nos montagnes, confitures de myrtilles, crème de marron d'Aubenas ou huile de noix échalotte