



## 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