



Entrées

- Soufflé au brebis de la vallée d'Aspe, sorbet aux herbes 11 €
(12 min de cuisson)
- Royale de champignons, fricassée à la bordelaise 12 €
- Pâté en croute, magret, foie gras et figues séchées 17 €

Plats

(accompagnés d'une garniture au choix)

- Caille farcie foie gras et pomme, sauce au cidre 25 €
basque
- Cabillaud étuvé aux coquillages, voile de lard affiné 28 €
- La poule au pot 29 €



Plat végétarien :

"Jack be little", potimarron au lait
d'amande et légumes d'automne

18 €

Garnitures

4 €
(hors plat)

- Haricots tarbais cuisinés à la tomate
- Gratin de blettes au vieux parmesan
- Riz pilaf
- Légumes au bouillon

Fromages

- Selection de fromages affinés 12 €
(Crèmerie du Gabizos)

Desserts

(par Jonathan Vallenari)

- Poire belle-Hélène 9 €
- Mousse au chocolat, crumble de noisettes 9 €
- Riz au lait, praliné de graines de courge 9 €
- Crêpes Mademoiselle *(seulement le soir)* 11 €

