

## LA CARTE

### Nos entrées

~Tartare de Perroquet à la tomate et lait de coco	12€
* Terrine de foie gras et son chutney	19€
* Nuage d'oeuf sur duxelle de champignons	10€
* Mousse de truite sauce cocktail	13€
~ Salade de chèvre chaud	11€
~ Salade César	13€

### Nos plats

~ Pavé de Perroquet au gingembre et citron vert et gratin de patates douces	21€
* Truite des Pyrénées lardée de ventrèche de coche, coriandre, Ratatouille	19€
* Cassoulet de la Maison Laguillon, (400g)	19€
* Ballotine de poulet noir de Bigorre, farcie aux champignons, purée de panais	20€
~ Tagliatelles aux légumes « à la niçoise »	18€
~ Risotto aux champignons, potiron et pois chiches	17€
* Magret de canard fumé au foin, sauce amarena, pommes de terre forestières	29€
~ Entrecôte Française (350g) sauce roquefort ou poivre, frites jaune et douces	29€
* Echinette de porc noir de Bigorre et tagliatelles, sauce aux morilles	24€
~Salade César	18€

### Nos desserts

~Clafouti aux pruneaux	8€
~Panacotta du moment	8€
~Tarte Tatin, boule de glace vanille	8€
~Tarte au citron revisitée	8€
* Duo de fromages de la fromagerie du Mont Royal	9€
~Caprice estival (sorbet aux agrumes sur soupe de champagne)	8€

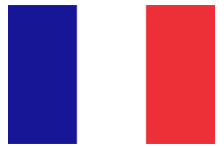


**12€** (jusqu'à 12ans)

Aiguillettes de poulet pané ou Steak haché ou Truite des Pyrénées  
Avec au choix frites ou pâtes ou riz ou légumes

\*\*\*

Glace ou salade de fruits



## LA CARTE

### Menu à 21€

*Nuage d'œuf sur sa duxelle de champignons*

\*\*\*

*Confit de poule, pommes de terre forestières, sauce aux cèpes*

\*\*\*

*Crème brûlée*

### Menu à 35€

*Entrée à la carte*

**Supplément de 4€ pour la terrine de foie gras**

\*\*\*

*Plat à la carte*

**Supplément de 4€ pour l'entrecôte ou le Magret de canard**

\*\*\*

*Dessert à la carte*



\* = Produits issus du circuit local

## LA CARTE

### **Our Starters**

~ Parrot fish tartare with tomato and coconut milk	12€
* Terrine of foie gras with chutney	19€
* Cloud eggs with chopped mushrooms	10€
* Trout mousse, cocktail sauce	13€
~ Goat cheese salad	11€
~ Caesar salad	13€

### **Our Main Courses**

~ Parrot fish steak with ginger, lime, with sweet potato gratin	21€
* Pyrenean trout larded with belly of coche, coriander & Ratatouille	19€
* Cassoulet from Maison Laguilhon, (400g)	19€
* Ballotine of black Bigorre chicken, stuffed with mushrooms and parsnip purée	20€
~ Tagliatelle with vegetable « à la niçoise »	18€
~ Mushroom, pumpkin and chickpea risotto	17€
* Hay-smoked duck breast, amarena sauce and forest potatoes	29€
~ French entrecôte (350g) with Roquefort or pepper Sauce, sweet and French fries, salad	29€
* Black Bigorre pork loin and tagliatelle with morel mushroom sauce	24€
~ Caesar salad	18€

### **Our Desserts**

~ Plum clafouti	8€
~ Panacotta	8€
~ Tarte Tatin with a scoop of vanilla ice cream	8€
~ Revisited lemon tart	8€
* Duo of cheeses from the Mont Royal cheese dairy	9€
~ Summer caprice (citrus sorbet on champagne soup)	8€



(up to 12 years old)

Breaded chicken tenders Or Ground Steak Or Pyrenees trout fillet  
with

Fries or pasta or rice or vegetables (your choice)

\*\*\*

Ice cream Or Fruit salad



LA CARTE

**Menu at 21€**

*Cloud eggs with chopped mushrooms*

\*\*\*

*Chicken confit,*

*Forest potatoes, porcini mushroom sauce*

\*\*\*

*Crème brûlée*

**Menu at 35€**

*Starters « à la carte »*

**4€ supplement for terrine of foie gras**

\*\*\*

*Main courses « à la carte »*

**4€ supplement for entrecote steak or for duck breast**

\*\*\*

*Desserts « à la carte »*

**\*: Locally-produced products**

## LA CARTE

### Nuestros Entrantes

~ Tartar de pez loro al tomate y leche de coco	12€
* Tarrina de foie gras con chutney	19€
* Nube de huevo sobre duxelle de champiñones	10€
* Mousse de trucha en salsa cóctel	13€
~ Ensalada tibia de queso de cabra	11€
~ Ensalada César	13€

### Nuestros platos

~ Bistec de loro al jengibre con lima y gratinado de boniato	21€
* Trucha de los Pirineos mechada con ventresca de cerda, cilantro y Ratatouille	19€
* Cassoulet de la Maison Laguilhon, (400g)	19€
* Ballotine de pollo "Noir de Bigorre" relleno de champiñones y puré de chirivía	20€
* Tagliatelle de verduras	18€
~ Risotto de champiñones, calabaza y garbanzos	17€
* Magret de pato ahumado al heno, con salsa de cerezas "Amarena" y patatas del bosque	29€
~ Entrecot francés (350 g), salsa de roquefort o pimienta Patatas y Batatas fritas, ensalada	29€
* Lomo de cerdo negro de Bigorre y tagliatelle en salsa de colmenillas	24€
~ Ensalada César	18€

### Nuestros postres

* Clafoutis de ciruelas	8€
* Panacotta del momento	8€
* Tarte Tatin, bola de helado de vainilla	8€
* Postre de limón y merengue	8€
~ Dúo de quesos de la quesería Mont Royal	9€
* Capricho de verano (sorbete de cítricos sobre sopa de champán)	8€



**12€**

(hasta 12 años)

Tiras de pollo empanado o Filete de carne picada o Trucha de los Pirineos  
con

Patatas fritas o pasta o verduras (a elegir)

\*\*\*

Helado O Macedonia de frutas

## LA CARTE

### Menù a 21€

*Nube de huevo sobre duxelle de champiñones*

\*\*\*

*Pollo confitado,  
patatas del bosque con salsa de setas porcini*

\*\*\*

*Crème brûlée*

### Menù a 35€

*Entrada a la carta*

**Suplemento de 4€ por la tarrina de foie gras**

\*\*\*

*Plato a la carta*

**Suplemento de 4€ para el entrecot o por el magret de pato**

\*\*\*

*Postre a la carta*

**\*: Productos de producción local**



## LA CARTE

### **I Nostri Antipasti**

~ Tartare di pesce pappagallo con pomodoro e latte di cocco	12€
* Terrina di foie gras con chutney	19€
* Nuvola d'uovo su duxelle di funghi	10€
* Mousse di trota con salsa cocktail	13€
~ Insalata di formaggio di capra	11€
~ Insalata Caesar	13€

### **I Nostri Piatti**

~ Bistecca di pesce Perroquet con zenzero e lime, patate dolci gratinate	21€
* Trota dei Pirenei lardellata con pancia di scrofa, coriandolo e ratatouille	19€
* Cassoulet della Maison Laguilhon, (400g)	19€
* Ballotine di pollo nero della Bigorre, ripieno di funghi e purea di pastinaca	20€
~ Tagliatelle con verdure	18€
~ Risotto ai funghi, zucca e ceci	17€
* Petto d'anatra affumicato al fieno, salsa all'amarena, patate di bosco	29€
~ Entrecôte francese (350 g) con Roquefort o salsa ai Peperoni, patatine dolci e gialle, insalata	29€
* Lombo di maiale nero Bigorre e tagliatelle con salsa di spugnone	24€
~ Insalata Caesar	18€

### **I Nostri Dolci**

* Clafouti alle prugne	8€
* La panacotta del momento	8€
* Tarte Tatin, pallina di gelato alla vaniglia	8€
* Tarte au citron revisitée	8€
~ Duo di formaggi del caseificio Mont Royal	9€
* Capriccio estivo (sorbetto agli agrumi su zuppa di champagne)	8€



**12€**

(fino a 12 anni)

Strisce di pollo impanateo Bistecca tritatao Trota dei Pirenei  
con

Patatine o pasta o verdure (a scelta)

\*\*\*

Ghiaccio o Insalata di frutta



## LA CARTE

### Menu a 21€

*Nuvola d'uovo su duxelle di funghi*

\*\*\*

*Pollo confit,  
patate di bosco, salsa ai funghi porcini*

\*\*\*

*Crème brûlée*

### Menu a 35€

*Primo piatto alla carta*

**Supplemento di 4€ per la terrina di foie gras**

\*\*\*

*Piatto à la carte*

**4 supplemento per bistecca entrecôte o per petto d'anatra**

\*\*\*

*Dessert alla carta*

**\*: Prodotti di produzione locale**