

**DÎNER AU CHOIX - 35 €**  
*entrée + plat + dessert mentionnés en bleu*

## **LA CARTE**

*œufs en piperade froide, jambon frit, roquette 10*

*terriner de lièvre au foie gras - fruits du braconnier en pickles 10*

*petits artichauts poivrades en barigoule - pistou d'escargots sauvages 12*

*bouillon minute de crevettes et châtaigne - coriandre, oignon vert et menthe 11*

*Saint-Jacques, cheveux d'ange, mini lardons - dans l'esprit carbonara 14*

*poêlée de chipirons, chips d'ail et gingembre pilaf de "langues d'oiseau" à l'encre 20*

*pavé de merlu laqué, noisettes grillées, potimarron, semoule de brocoli 20*

*l'authentique cassoulet "signature" - aux trois viandes 23*

*escalopes snackées de ris de veau et rognon - gâteau de cèpes, jus persillé 24*

*pavé de bœuf de Chalosse, beurre d'estragon - pommes croustilles, sucrose 23*  
*(viande Label Rouge maturée 3 semaines)*

*parmentier de chevreuil Grand Veneur - émulsion de gelée de groseille et marron 22*

*à déguster*

*fromage "pur brebis" de la vallée d'Ossau - gelée de coing pimentée 9*  
*(authentique tomme de berger affinée à Gabas près Laruns)*

*Mont-blanc, meringue et marrons confits 9*

*la pêche en blanc-manger, écume de Bellini et sorbet 10*

*île flottante, mangue, pistache et grué de cacao 9*

*mi-cuit au chocolat pimenté, sorbet poire au thé fumé 10*

*la fine tourtière landaise, glace pruneau-Armagnac 9*

**DINER DECOUVERTE - 45 € en 5 services**  
*harmonisation mets et vins - 24 €*

*bouillon de crevette et châtaigne*  
*poêlée de chipirons, encre et gingembre*  
*barigoule de poivrades et escargots*  
*bœuf de Chalosse, croustilles et sucrose*  
*Mont-Blanc aux marrons confits*