

## LA CARTE

- œufs en piperade froide, jambon frit, roquette 10*  
*escabèche de lapin navarraise - filaments d'endive, fleur d'oranger 11*  
*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*

### **LA COCOTTE GOURMANDE DU JOUR - 15 €** *garnie des fraîcheurs et saveurs du marché*

- poêlée de chipirons, chips d'ail et gingembre pilaf de "langues d'oiseau" à l'encre 19*  
*pavé de merlu laqué, noisettes grillées, potimarron, semoule de brocoli 21*  
*l'authentique cassoulet "signature" - aux trois viandes 23*  
*rognon de veau snacké minute, oignons grelots, lardons, champignons 21*  
*noix d'entrecôte Black Angus, beurre d'estragon - pommes croustilles, sucrine 23*

*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*  
*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 10*

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

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