

La formule à 15 €

L'assiette composée entre le chaud et le froid (*jambon serrano, fromage, salade, porc, pommes de terre, txistora ou chorizo...*)

oooooooo

La tarte aux myrtilles sauvages sur fond de mousse au chocolat blanc.

Ou, la coupe de glace (2 boules)

Le menu à 27 €

L'omelette aux cèpes et au chichon (*le chichon est un pâté basque, ici fait maison*)

Ou, Les petites rosaces de truite fumée (de « Lau-Balagnas ») aux rillettes de truite, espuma d'avocats.

Ou, Les piquillos farcis à la morue, sauce tomate

oooooooo

L'escalope de truite de « Lau-Balagnas », coulis de boudin de porc noir, purée de panais au safran des Pyrénées.

Ou, Le médaillon de veau (*élevé sous la mère dans nos vallées*) sauce forestière

Ou, la pièce de bœuf grillée.

oooooooo

La tarte aux myrtilles sauvages sur fond de mousse au chocolat blanc.

Ou, la brioche perdue, glace caramel et confiture de lait au sel de Salies de Béarn

Ou, le fromage du pays.

Ou, l'aumônière aux pommes et calvados

Ou, la coupe de glace (2 boules, vanille, chocolat, café, rhum raisin, pistaches, fraises, caramel et myrtilles, citron)

Ou le cèpe glacé à la vanille et chocolat chaud

Le menu à 22 €

Le parmentier au canard confit et son jus de mangue et pistaches torréfiées.

Ou, le croustillant de fromage rôti au jambon Serrano (*jambon de race Duroc, non issue d'un élevage intensif puisqu'il est élevé dans le 64, 32 ou 65, en conséquence, une viande fine et goûteuse*)

Ou, l'omelette à la Txistorra (*saucisse Basque*)

oooooooo

La truite de nos viviers grillée à la Biscayenne (*poisson grillé à la plancha présenté avec huile d'olives à l'ail et vinaigre*)

Ou, le Axoa d'agneau (*Axoa, se dit Achoa, est un ragoût Basque avec piment, jambon...*)

Ou la cuisse de canard confite et sa crème aux cèpes

oooooooo

La tarte aux myrtilles sauvages sur fond de mousse au chocolat blanc.

Ou, Le fromage du Pays

Ou, La coupe de glace 2 boules

Ou le cèpe glacé à la vanille et sauce au chocolat

Le menu à 31 €

La déclinaison de truite de « Lau-Balagnas » (*c'est une dégustation de truite fumée, aux rillettes de truite, tartare de truite, gaspacho...*)

Ou, Les escalopes de foie gras de canard poêlées, bouillon de poule infusé à la pomme.

oooooooo

Le pavé de morue cuit au fumet, jus de petits pois,

Ou, l'épaule d'agneau de lait du Pays Toy et son velouté d'ail confit.

oooooooo

Dessert au choix à la carte

Le menu enfant (moins de 12 ans) à 9 €

L'escalope de truite de « Lau-Balagnas » ou, le steak haché ou, l'omelette au fromage

Purée de pommes de terre ou gratin ou riz

oooooooo

glace ou crêpe ou mousse au chocolat

*prix net, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Les menus ne sont pas modulables*

Les entrées :

L'omelette aux cèpes et au chichon 14€50

chichon est un pâté Basque, ici, fait maison

La déclinaison de truite de « Lau-Balagnas » 16€50

c'est un assortiment de truite fumée, rillettes de truite, gaspacho, tartare...

Les viandes :

Le Axoa d'agneau du « Pays Toy » 17€50 *Le*

le Axoa (se dit achoa) est un ragoût basque avec du jambon et des piments.

La pièce de bœuf grillée au bleu des Basques 23€

le médaillon de veau grillé (*élevé sous la mère dans nos vallées*) 21€

<i>Le Parmentier de canard confit, jus de mangue et pistaches grillées</i>	12€
<i>Le croustillant de fromage rôti, jambon serrano sorbet melon (cochon de race Duroc élevé en 64, 65 ou 32)</i>	11€50
<i>Les escalopes de foie gras de canard poêlées, bouillon de poule infusé aux pommes</i>	14€
<i>Les poivrons piquillos farcis à la morue sauce tomate</i>	12€
<i>Rosaces de truite fumée aux rillettes de truite</i>	12€
<i>Omelette à la Txistorra</i>	9€

Les poissons :

<i>La truite Fario de nos viviers grillée</i>	14€50
<i>la Biscayenne (ail frit dans de l'huile d'olive et vinaigre)</i>	
<i>Le pavé de morue poché au fumet, jus de petits pois</i>	19€50
<i>L'escalope de truite de « Lau-Balagnas », coulis boudin noir, purée de panais au safran des Pyrénées</i>	15€

<i>L'épaule d'agneau de lait du « Pays Toy »</i>	23€
<i>Le confit de canard et sa poêlée de cèpes</i>	17€

Les desserts :

<i>Le cèpe glacé de la Fruitière à la vanille et sauce au chocolat chaud</i>	7€	sa
<i>La tarte aux myrtilles sauvages sur un fond de sablé Breton et mousse au chocolat blanc</i>	8€	de
<i>L'aumônière aux pommes et calvados, sauce à la rhubarbe</i>	7€	
<i>La soupe de myrtilles chaude flambée au génépi glace vanille</i>	6€80	et
<i>La brioche perdue, glace caramel, confiture de lait à sel de Salies de Béarn</i>	6€50	au
<i>Boule de glace myrtilles, caramel, citron</i>	1€90	(vanille, chocolat, café, rhum raisin, pistache, fraise,
<i>Le fromage du Pays</i>	6€50	

de