



MENU LIBERTÉ RETROUVÉE

Tarif : 39.00 €

Mise en Bouche

Foie Gras Mi-cuit au vin doux, chutney de Rhubarbe, réduction de caramel
balsamique saveur orange tonka, Brioche tiède maison

Ou

Salade festive de Homard, vinaigrette aux agrumes, légumes printaniers, avocat, betterave,
radis rose

Suprême de Pintade en croûte de noix, jus aux cèpes, Artichaut cuisiné façon Barigoule,
Duchesse de pommes de terre aux herbes fraîches

Ou

Filet d'esturgeon rôti, crumble noisette, Piquillo farci, mini ratatouille aux légumes d'été, coulis de
Petits pois et canelé, menthe verte, piment d'Espelette

Assiette de Fromages des Pyrénées, vache et brebis (avec supplément 7.90 €)

Mille-Feuilles aux Fraises du Pays, crème légère vanillée et Rhum brun, sorbet acidulé,
coulis de fruits rouges

Ou

Pavlova meringuée aux abricots confits au sirop de citronnelle, sorbet,
crème fouettée à la vanille

39 € par personne Hors Boissons, Service Compris

Les plats "Fait maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts, frais, locaux.



CARTE - MENU

Tarif : À partir de 21.90 €

Entrées au choix :

- Dentelle de melon du pays, réduction de Floc rouge, émincé de magret séché
- Mille-feuilles d'aubergine confite à l'huile d'olives, tomates anciennes, chèvre bio de la Ferme Touja
- Carpaccio de saumon cuisiné façon gravlax, tartare de radis rose aux herbes et croustillant de betteraves
- Foie gras de canard, confiture de rhubarbe, brioche tiède (supplément 5 €)

Plats au choix :

- Pièce de Faux filet de bœuf grillé, Pommes de terre Pont-Neuf, méli-mélo de salade, beurre maître d'hôtel
- Cuisse de canard confite à l'ail, jus simple à la crosse de jambon de pays
- Filet de merlu à la Plancha, riz cuisiné comme une paëlla chorizo grillé, crème de poivron rouge au piment d'Espelette
- Omelette aux cèpes, salade verte

Desserts au choix :

- Pavlova aux fraises, sorbet citron vert
- Croustade gersoise, glace Pruneaux Armagnac
- Crème brûlée aux senteurs de Mousquet, abricot confit au sirop citronnelle
- Café gourmand (supplément 3 €)

Tarifs :

Entrée - Plat - Dessert : 25.90 €

Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 21.90 €

Les plats "Fait maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts, frais, locaux.



ASSIETTES ESTIVALES

Salade fermière : 12.90 €

Salade verte, brebis, croûtons, aiguillettes de volaille, haricots verts

Salade du berger : 14.50 €

Chèvre bio rôti, tomates, melon, asperges, salade verte, haricots verts, jambon de pays

Assiette du Grillardin : 17.00 €

Faux filet grillé, pommes de terre, sauce fromage blanc, salade verte, haricots verts, maïs, tomates

Salade gersoise : 22.00 €

Salade verte, gésiers confits, magret séché, foie gras de canard, haricots verts, tomates, asperges, maïs, jambon de pays

Salade végétarienne : 15.50 €

Salade verte, tomates anciennes, basilic, échalotes, mozzarella Di Bufala, huile d'olive, asperges, haricots verts

Burger Gascon : 17.50 €

Steak haché de bœuf, magret séché, fromage, tomates, frites maison, salade verte

Les plats "Fait maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts, frais, locaux.