

Carte des mets

Cuisine locale, créative et conviviale

Bienvenue dans notre maison.

Notre cuisine met à l'honneur les producteurs qui nous entourent, au fil des saisons.

A LA CARTE

Composez votre moment comme vous l'aimez ...

METS SALÉS

Disponibles en :

- portion **découverte** - 14 €
- portion **plaisir** - 26 €

Foie gras de la ferme Hondet (+2€)

Mi-cuit, mûres du jardin, cassis des Fioretti (ferme urbaine à Pau) et épices dukkah maison.

Gnocchis de l'Aubalade

Courgette et basilic du carreau des Halles de Pau, stracciatella de la Laiterie Paloise, pistaches & olives d'Aragon.

Moules de cordes

Tomates confites de nos maraîchers, chorizo de Barinque, sarrasin soufflé et salsa verde.

Ceviche de truite des Pyrénées

Yuzu kosho maison et saveurs de nos producteurs locaux : fenouil, pickles de concombre et eau de tomate.

Cochon de la ferme Prétou

Échine grillée au barbecue, pulpe d'aubergines fumées, haricots verts, condiment aux prunes du jardin et jus de cochon réduit.

Planche de charcuteries

Jambon des Pyrénées, coppa de Gilles Pecastaing, andouille de Michel Loge et charcuterie de canard maison au poivre de sichuan du jardin.

Avec beurre de la ferme Pallane au piment des Fioretti.

Planche de fromages

Tomme chèvre / brebis de Gaec Araban, tomme de vache de la ferme de la porte d'Aspe, pavé de chèvre de la ferme Bourguinat et le bleu des basques des Saloirs de Louis. Avec pâte de coing et noix.

METS SUCRÉS

Disponibles en portion **unique** - 10€

Chocolat noir

Brownie à la noisette des gourmands (Gan), namelaka chocolat noir, lin caramélisé des Pyrénées et crème anglaise à la verveine des Fioretti.

Abricot

Abricots de nos maraîchers béarnais, en textures, crumble aux amandes d'Aragon et crémeux au pain perdu.

POUR LES ENFANTS

Menu - 15 €

Poulet pané maison avec accompagnement du moment ou Pâtes bolognaise maison.

Avec le fondant au chocolat du chef. Nous nous adapterons avec plaisir si besoin.

Prix taxes et services compris. TVA à 10%. Liste des allergènes à votre disposition.

Nos poissons proviennent de France et d'Espagne et de la ferme aquacole "La truite des Pyrénées".

Nos viandes proviennent de France, du Béarn.