

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, pommes des Vergers Piac, cidre du Pays-Basque Petritegi et nos épices dukkah.

Gnocchis de l'Aubalade (option végé possible)

Dans l'esprit des carbonara avec la poitrine fumée et grillée de Barrinque et le jaune d'oeuf confit à la tomme mixte d'Accous.

Poulpe de nos côtes

Céleri rave des Halles de Pau, entre douceur d'une purée et notes fumées du barbecue, citron confit maison, sarrasin soufflé et beurre rouge au miso.

Truite des Pyrénées

En tartare, fraîcheur des agrumes, notes iodées des algues wakamé, émulsion de pomme de terre béarnaise, œufs de truite et gomasio.

Canard de chez Hondet

En tataki, saisi à la flamme du barbecue, betteraves confites du marché, pickles d'oignons grelots, huile sichuanaise avec le poivre du jardin et bouillon chaud de canard.

Planche de charcuteries

Jambon des Pyrénées et 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, noix & noisettes de Gan.

METS SUCRÉS

Disponibles en portion **unique** - 10€

Chocolat noir

Poires pochées des Vergers Piac, noisettes de Gan torréfiées, éclats de cacao et mousse tiède au chocolat noir.

Cheesecake basque "tarta de queso"

Entre les notes umami du caramel au miso et le croquant du crumble aux amandes d'Aragon.

POUR LES ENFANTS

Menu - 15 €

Blanc de poulet fermier du Béarn avec accompagnement du moment ou Pâtes bolognaise maison.
Avec le fondant au chocolat du chef et glace vanille. 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.