

ENTRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT

— 44,00 € —

ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT

— 49,00 € —

ENTRÉES

♥ **Consommé de Langoustines**
et sa raviole au Porc Noir
de Bigorre, langoustine
et foie gras aux saveurs d'Asie

Lingot de foie gras
à l'ail noir BIO

Millefeuille de truite fumée
de Lau Balagnas et langoustines
tartare mangue, avocat, céleri
et pommes, vinaigrette d'agrumes

♥ **Œuf Meurette**
œuf fermier « Ferme Mondine »,
jus de Porc Noir de Bigorre
au Madiran Brumont, lardons
de Porc Noir de Bigorre,
champignons de Madiran
et pain aux noisettes

🌿 **Velouté de châtaignes**
topinambour confit
et délices des sous-bois

PLATS

♥ **Pavé d'esturgeon**
de l'Adour
salpicon de cèpes,
truite fumée, ail noir et salicorne,
blesotto aux champignons
de Madiran

Pot-au-feu de Porc Noir
de Bigorre royal
jarret et paleron de Porc Noir,
petits légumes et son escalope
de foie frais

♥ **Pintade fermière**
« Ferme Marcotte »
basse température
cœur marrons et champignons,
embeurrée de choux, jus corsé
au foie gras et truffes fraîches

🌿 **Bourguignon**
de seitan au Madiran

DESSERTS

Insolite
pomme confite, mousse
camembert « Ferme Lou Belot »,
palet céréales et fruits secs

♥ **Le Cochon dans le maïs**
rose des sables pop-corn,
caramel coulant, ganache
pop-corn, poudre de poitrine
de Porc Noir, glace pop-corn

Le Gascon'Coffee
gelée au café, parfait glacé
au Cassagnac, crème montée
de la Ferme de Sayous et ristretto

Mon Beau Sapin
sablé aux pousses de sapin,
ganache à la bergamote,
glace au sapin, sauce miel,
gelée aux pousses de sapin BIO
du Couserans

♥ 🌿 **Cacahuète ferme**
« Les délices du Piarrot »
feuilleté, caramel coulant
à la cacahuète, ganache
chocolat noir,
glace cacahuètes,
cacahuètes caramélisées

♥ *Coup de cœur du chef* 🌿 *Plat végétalien*



BON APPÉTIT !



**Pic du Midi
Tourmalet**
PYRÉNÉES FRANCE

CARTE
DU 2877



Dégustez au sommet
les produits des Pyrénées !



Tous nos plats
sont faits maison



MENU ENFANT

- Velouté de châtaignes
- Fricassée de poulet Noir d'Astarac
OU Dos de julienne
- Écrasé de pomme de terre
- Fondant au chocolat et sa glace
- Sirop « Les Petits Fruits »

— 21,00€ —

En cas d'allergie, consulter notre liste à disposition. Prix service compris.

DÉCOUVREZ LES PRODUCTEURS LOCAUX PARTENAIRES

1 Porc Noir de Bigorre
 ♡ Louey (65)
 Héritage exceptionnel des Pyrénées centrales, c'est un porc de race pure qui vit en liberté sur son territoire d'origine : la Bigorre.

★ Viandes Sica Pyrénéenne
 ♡ Tarbes (65)
 Spécialiste de la boucherie traditionnelle dans les Hautes-Pyrénées, la Sica Pyrénéenne propose des viandes de qualité, issues d'une filière maîtrisée de A à Z.

★ Foie gras de Canard Maison Rougié
 ♡ Maubourguet (65)
 Un savoir-faire ancestral unique pour un mets d'exception. Un produit d'excellence, issu d'un élevage respectueux.

2 Truite des Pyrénées
 ♡ Lau Balagnas (65)
 Élevée dans le respect de l'environnement, la truite des Pyrénées est produite de manière durable et raisonnée. Un produit d'exception, issu d'une aquaculture responsable.

3 Champignon BIO de Madiran
 ♡ Madiran (65)
 Cueillis à la main, les champignons BIO de Madiran sont produits selon les normes de l'agriculture biologique. Une production locale, privilégiant la qualité à la quantité.

★ Vins Caves Baxellerie
 ♡ Tarbes (65)
 Depuis 1947, les Caves Baxellerie proposent une vaste sélection de vins, champagnes, spiritueux et eaux-de-vie. Des crus prestigieux aux petites propriétés, il y en a pour tous les goûts.



4 Crème Ferme de Sayous
 ♡ Lourdes (65)
 Lait cru BIO, riche en oméga 3 et sans OGM, provenant directement de l'exploitation. Une alimentation soignée des vaches garantit la qualité exceptionnelle des fromages et autres produits laitiers aux saveurs authentiques.

5 Pastis et Liqueurs Ors Na Bruma
 ♡ Aucun (65)
 Au cœur du Val d'Azun, la ferme-distillerie produit de manière artisanale des liqueurs, digestifs et hydrolats à partir de plantes et fruits BIO. Le meilleur de la montagne, distillé avec passion.

★ Olisol
 ♡ Auriébat (65)
 Huile de tournesol pressée à froid, 100% locale et sans additif. Un goût de soleil dans vos plats.

★ L'Odyssée d'Engrain
 ♡ Cizos (65)
 Une fabrication de pâtes artisanales et biologiques à partir de blés anciens, pour une alimentation saine et locale.

★ Lou Belot
 ♡ Ossun (65)
 Une exploitation de vaches laitières Montbéliardes avec transformation fromagère et vente directe.



★ Cacahuète Verdier-Matayron
 ♡ Heres (65)
 Les Délices du Piarrot, c'est Verdier-Matayron. Une ferme en agriculture biologique proposant des produits locaux et de qualité dont les cacahuètes torréfiées sur place.

★ Safran des Pyrénées
 ♡ Nistos (65)
 Cultivé à 700m d'altitude à Nistos, le Safran du Vieux Logis est produit par Isabelle Lecornu. Un safran d'exception, issu d'une culture traditionnelle.

★ Apéritifs et Sirops Les Petits Fruits
 ♡ Campan (65)
 Artisanat en pays de Bigorre. Fruits locaux transformés en confitures, apéritifs et liqueurs. Boutique et jardin à découvrir.



★ GAEC Ferme Mondine
 ♡ Lombardia (64)
 Œufs d'exception provenant des poules pondeuses élevées en plein air et nourries de céréales (sans OGM) cultivées sur place.

★ Piments du Béarn Maison Malnou
 ♡ Lescar (64)
 Depuis 1948, la famille Malnou cultive des piments du Béarn de manière traditionnelle. Une production familiale, au cœur des Pyrénées, qui perpétue un savoir-faire ancestral.

★ Peta Milhoc
 ♡ Bezeril (32)
 « Mais qui éclate » en gascon, est le nouveau pop-corn 100% français de Nataïs. Cultivé et produit dans le Sud-Ouest depuis plus de 30 ans, il offre un goût unique et soutient l'agriculture locale.

★ L'étuverie
 ♡ Cadeilhan (32)
 Ail noir BIO produit en Gascogne. Fabrication artisanale à partir d'une sélection rigoureuse de l'ail.

★ Prunier Manufacture
 ♡ Riscle (32)
 Créée en 1991, Prunier élève des esturgeons dont la chair et le caviar sont réputés pour leur qualité exceptionnelle ; les produits sont riches en oméga-3 et très appréciés des gastronomes.

★ Vinaigres Domaine de l'Aïrial
 ♡ Lagrault-du-Gers (32)
 Vinaigres de vin et balsamiques BIO, produits en Gascogne. Vieillis en fûts, millésimés et élaborés à partir de raisins de la propriété.

★ France Sapin BIO
 ♡ Belloc (09)
 Des produits dérivés de sapins BIO, tels que du miel, du sirop, du vinaigre, des pousses de sapins et des huiles essentielles fabriquées à partir de sapins cultivés de manière biologique dans les Pyrénées ariégeoises.

6 Fruits et Légumes Alexandre De Souza Ferme Larqué
 ♡ Assat (64)
 Légumes BIO produits au fil des saisons, certifiés HVE produits à Assat dans les Pyrénées Atlantiques.

★ Volailles fermières Ferme Marcotte
 ♡ Ger (64)
 Au cœur des Pyrénées, Florence et Aurélien élèvent en plein air des volailles nourries aux céréales de la ferme pour une viande authentique et savoureuse.

★ Truffières de Filhol
 ♡ Alairac (11)
 La truffe noire du Pays Cathare : un trésor cultivé avec passion dans l'Aude, reconnu par les chefs du monde entier.

★ Oulibo
 ♡ Bize (11)
 L'Oulibo est une coopérative oléicole reconnue pour son savoir-faire traditionnel qui produit et vend des olives et de l'huile d'olive de haute qualité depuis 1942.

