

PRIMER + PLATO O PLATO PRINCIPAL + POSTRE — 47,00 €* —	PRIMER + PLATO + POSTRE — 52,00 €* —
--	--

* Maridaje de comida y vino de nuestra selección: 18 €
2 copas de vino (120 ml) y 1 copa de licor (40 ml)

PRIMER	PLATOS
Langostinos de la granja Eauzons marinados en lima, gravlax de trucha de Lau Balagnas. Brioche suave, tartar de mango y aguacate, vinagreta cítrica, sorbete de calamansi Lingote de foie gras semicocido con jengibre cristalizado Sopa cremosa de champiñones orgánicos de Madiran Huevo ideal de la granja Coustère, panceta de cerdo negro de Bigorre, fragmentos de avellana, trufas frescas. 100% zanahorias Puré de patatas al curry, zanahorias baby asadas con azúcar de rapadura, fondant de jengibre, helado de zanahoria, encurtidos y pesto de hojas de zanahoria.	Filetes de vieira y rape, Puré de batata con naranja, batata confitada y crema de huevas de erizo de mar. Lomo de cerdo negro de Bigorre Cromesquis de solomillo de cordero con chorizo, acompañado de un exquisito jugo, puré de castañas y alcachofas de Jerusalén. Adoquines de caza de ciervos de los Pirineos Peras escalfadas en vino Madiran, acompañadas de una salsa de canela y regaliz, presentadas con puré de castañas y alcachofas de Jerusalén. Guiso de frijoles de Tarbes A la salchicha vegetal
POSTRES	
Napoleón de chocolate Ganache batida "Régalis" de Dominique Bouchait, sorbete de pera, tarta de nuez. Declinación de Chocolate con Especies Chocolate negro al 80% con chile Malnou, dulce de leche con flor de sal, chocolate negro al 80% con jengibre confitado, chocolate blanco con pimienta larga de Java, surtido de galletas de chocolate.	El Cacahuete Mousse de cacahuete, crema dulcey, galleta de cacahuete, helado de cacahuete Jardín invernal Pastel de zanahoria, crema de nabo sueco con vainilla, alcachofa de Jerusalén y confit de pera con jengibre, sorbete de maracuyá y mango, crujientes de verduras de temporada, gelatina de violeta.



BUEN
PROVECHO !





Todos nuestros platos son elaborados de manera artesanal



PETIT GOURMET
PETIT GOURMET

MENÚ PARA NIÑOS

Sopa cremosa de champiñones orgánicos de Madiran.

Blanquette de pollo Astarac
O
Bacalao con salsa de limón.
Puré de patatas.

Pastel de chocolate derretido
O
Arroz con leche de la abuela.

Selección de jarabe
— 21,00 € —

En caso de alergias, consulte nuestra lista disponible a solicitud.
Los precios comprenden el servicio.

DESCUBRIR EL PRODUCTORES LOCALES

★ FOGONADURA ★

1 Porc Noir de Bigorre

📍 Louey (65)

Con una herencia excepcional de los Pirineos centrales, este cerdo de raza pura florece en su región natal de Bigorre.

★ Noire d'Astarac Bigorre

📍 (65-32)

Aves de corral de primera calidad, criadas en libertad y alimentadas con cereales. Representan la artesanía tradicional de Gascuña y proporcionan una carne de sabor auténtico.

★ Foie gras de Canard Maison Rougié

📍 Maubourguet (65)

Una técnica tradicional y singular para un plato excepcional. Un producto de calidad superior, obtenido a través de prácticas agrícolas éticas.

2 Truite des Pyrénées

📍 Lau Balagnas (65)

Creado con aprecio por el entorno. La trucha de los Pirineos se cultiva de manera sostenible y ética. Este producto excepcional proviene de prácticas de acuicultura responsables.

3 Champignon BIO de Madiran

📍 Madiran (65)

Hand-picked, hongos ecológicos. Los productos Madiran se elaboran conforme a las normas establecidas. Agricultura ecológica. Producción local centrada en la calidad. a la cantidad.

★ Vins Caves Baxellerie

📍 Tarbes (65)

Desde 1947, Caves Baxellerie proporciona una extensa variedad de vinos, champagnes, licores y aguardientes. Desde añadas de renombre hasta vinos de pequeñas bodegas, existe una selección para todos los paladares.



4 Crème Ferme de Sayous

📍 Lourdes (65)

Leche cruda orgánica, abundante en ácidos grasos omega-3 y exenta de organismos genéticamente modificados, obtenida directamente de la granja. La cuidadosa alimentación de las vacas asegura la calidad excepcional de los quesos y otros productos lácteos, que se distinguen por sus sabores auténticos.

5 Pastis et Liqueurs Ors Na Bruma

📍 Aucun (65)

Ubicada en el Val d'Azun, la granja-distilería produce licores artesanales, digestivos e hidrolatos a partir de plantas y frutas orgánicas. La esencia de la montaña, perfeccionada con esmero.

★ Jean-Paul HERAU

📍 Bordères sur l'Echez

Aceite orgánico de girasol y colza de primera calidad, con un aroma sutil y característico.

★ Ferme d'Eauzons

📍 Aux-Aussat (32)

Una granja acuapónica combina el cultivo de camarones con el de hortalizas en un sistema de ciclo cerrado. Este enfoque sostenible fomenta la producción de alimentos frescos y saludables.

★ Vallée des deux sources

📍 Verlus (32)

Horticultor comprometido, cultiva verduras, hierbas y flores utilizando métodos orgánicos. Su finca se beneficia del singular terroir y la pureza del agua del río para ofrecer productos frescos y auténticos.



★ Cacahuète Verdier-Matayron

📍 Heres (65)

Les Délices du Piarrot es Verdier-Matayron, una granja orgánica que proporciona productos locales de alta calidad, incluyendo cacahuètes tostados en la misma finca.

★ Maison Samalens

📍 Laujuzan (32)

Un renombrado productor de Armagnac presenta su Tchantak Bourbon. Este excepcional whisky de Gers se madura con esmero para desarrollar aromas ricos y complejos.

★ L'Arrieulat - Thé des Pyrénées

📍 Argelès-Gazost (65)

La primera plantación de té, inaugurada en el corazón de los Pirineos en 2018, utiliza prácticas agroecológicas artesanales. El té amarillo de los Pirineos es un té verde que ha sido fermentado y tostado, obtenido de las ramas de la planta del té.



★ Ferme de la Coustère

📍 Pouzac (65)

Huevos excepcionales de gallinas criadas en libertad, elaborados según prácticas agrícolas sostenibles, lo que subraya un firme compromiso con el bienestar animal.

★ Pimientos Béarnais, Casa Malnou

📍 Lescar (64)

Desde 1948, la familia Malnou se ha dedicado al cultivo de pimientos de Bearn mediante métodos tradicionales. Esta empresa familiar, situada en el corazón de los Pirineos, mantiene una tradición ancestral.

★ El taller de Pierre Sajous

📍 Beaucens (65)

La caza en los Pirineos se expresa en su forma más exquisita y delicada, con filete de venado. Disfrute de un corte de carne de primera calidad, seleccionado por su jugosidad y obtenido mediante prácticas de caza éticas. Carne de alta calidad, secado controlado y producción artesanal.



6 Frutas y Verduras Granja Alexandre de Souza Larqué

📍 Assat (64)

Hortalizas ecológicas cultivadas conforme a los ciclos estacionales, con certificación HVE, producidas en Assat, en los Pirineos Atlánticos.

★ Pescadería Tomás Olano

📍 San Juan de Luz (64)

Pescadería en San Juan de Luz que ofrece un suministro diario de pescado de las lonjas del País Vasco francés y español, especializada en atún rojo, merluza, mariscos y crustáceos.

★ Dominique Bouchait

📍 Montréjeau (31)

Maestro quesero con 30 años de experiencia y Meilleur Ouvrier de France (Mejor Artesano de Francia) desde 2011, combina tradición y creatividad para convertir la leche de los Pirineos en quesos excepcionales que reflejan auténticamente su pericia y el terroir.

★ El salón de vapor

📍 Cadilhan (32)

Ajo negro orgánico cultivado en Gascuña. Elaborado con esmero a través de una cuidadosa selección de ajos.

★ Vinagería Cyril Codina

📍 Lagrasse (11)

Con más de 20 años de experiencia en la producción de vinagre, explora técnicas innovadoras y amplía los horizontes del sabor. A través de sus creaciones, te invita a un viaje sensorial donde se entrelazan la tradición y la creatividad.

★ Etiqueta de judías Tarbais Rougues

📍 Tarbes (65)

Una joya gastronómica del suroeste, se distingue por su piel delgada, textura suave y sabor delicado, lo que la convierte en la elección ideal para sofisticados platos cocinados a fuego lento.

★ Abadía de Notre Dame de Tournai

📍 Torneo (65)

Enclavada en el corazón de los Pirineos, esta región representa una artesanía singular al elaborar exquisitas jaleas de frutas con sabores auténticos, fusionando a la perfección la tradición con el placer natural que se ha transmitido y perfeccionado a lo largo de generaciones.

★ Truffières de Filhol

📍 Alairac (11)

La trufa negra de la región cántara: un tesoro cultivado con dedicación en el Aude, valorado por chefs de todo el mundo.

★ Oulibo

📍 Bize (11)

L'Oulibo es una cooperativa de aceite de oliva reconocida por su experiencia tradicional, que produce y comercializa aceitunas y aceite de oliva de alta calidad desde 1942.