

**ENTRÉE + PLAT  
OU PLAT + DESSERT**  
— 47,00 €\* —

**ENTRÉE + PLAT  
+ DESSERT**  
— 52,00 €\* —

\* Accord mets et vins de notre sélection : 18€  
2 verres de vin 12 cl et 1 liqueur 4 cl

ENTRÉES	PLATS
<p>Crevettes de la ferme d'Eauzons marinées au citron vert, gravlax de Truite de Lau Balagnas</p> <p>Brioche au beurre, tartare mangue/avocat, vinaigrette d'agrumes, sorbet kalamansi</p>	<p>Noix de Saint Jacques et joues de Lotte, Purée de patate douce à l'orange, patate douce confite, crème au corail d'Oursin</p>
<p>Lingot de foie gras mi-cuit au gingembre confit</p>	<p>Filet mignon de Porc Noir de Bigorre Cromesquis de mignon de brebis et chorizo, jus corsé, purée de marrons et topinambours</p>
<p>Velouté de Champignons BIO de Madiran</p> <p>Oeuf parfait de la ferme de la Coustère, poitrine de Porc Noir de Bigorre, éclats de noisettes, Truffes fraîches</p>	<p>Pavé de Cerf de Chasse des Hautes Pyrénées Poire fondante au Madiran, jus cannelle et réglisse, purée de marrons et topinambours</p>
<p>100% Carotte</p> <p>Purée au curry, mini carottes rôties au Rapadura, fondant au gingembre, glace à la carotte, pickles, pesto de fanes</p>	<p>Mijoté aux Haricots Tarbais Saucisse végétale</p>

## DESSERTS

<p>Mille-feuille chocolat</p> <p>Ganache montée « Régalis » de chez Dominique Bouchait MOF, sorbet poire, biscuit aux noix</p>	<p>La Cacahuète</p> <p>Mousse cacahuète, crèmeux dulcey, sablé cacahuète, glace cacahuète</p>
<p>Déclinaison de Chocolat aux épices</p> <p>Noir 80% au piment Malnou, dulcey à la fleur de sel, Noir 80% au gingembre confit, Blanc au poivre long de Java, biscuit tout choco</p>	<p>Jardin d'hiver</p> <p>Carotte cake, crème de rutabaga à la vanille, confit de topinambour et poire au gingembre, glace passion mangue, chips de légumes de saison, gelée à la violette</p>

♥ Coup de cœur du chef    🌱 Plat végétalien



BON APPÉTIT !

© Kudeta. Photos : Ad'Air, R. Ferodet, A. Wright, A. Garcia

CARTE  
DU 2877



Un jour,  
j'ai déjeuné là-haut...



## DÉCOUVREZ LES

# PRODUCTEURS LOCAUX

## PARTENAIRES

**Tous nos plats  
sont faits maison**



### MENU ENFANT

Velouté de Champignons BIO de Madiran

Blanquette de poulet d'Astarac  
OU

Cabillaud sauce citron  
Écrasé de pomme de terre

Fondant au chocolat  
OU

Riz au lait grand-mère

Sirop au choix

— 21,00 € —

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

PETIT GOURMET PETIT GOURMET



# 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.

2 **Noire d'Astarac Bigorre**

📍 (65-32)  
Volaille fermière de qualité supérieure, issue d'une race locale élevée en plein air et nourrie aux céréales. Elle valorise le savoir-faire traditionnel de la Gascogne et offre une chair au goût authentique.

3 **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.

4 **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.

5 **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.

6 **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.

7 **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.

8 **Pastis et Liqueurs Ors Na Bruma**

📍 Aucun (65)  
Au cœur du Val d'Auzun, 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.

9 **Jean-Paul HERAU**

📍 Bordères sur l'Echez  
Huile de Tournesol et de Colza en agriculture biologique de qualité avec un parfum subtil et inédit.

10 **Ferme d'Eauzons**

📍 Aux-Aussat (32)  
Ferme aquaponique allie élevage de crevettes et culture de légumes en circuit fermé. Méthode écologique (aliments frais et sains).

11 **Vallée des deux sources**

📍 Verlus (32)  
Maraîcher passionné, il cultive en BIO des légumes, herbes et fleurs. Son exploitation valorise le terroir unique et l'eau pure des rivières pour offrir des produits frais et authentiques.

12 **L'Arrieulat - Thé des Pyrénées**

📍 Argelès-Gazost (65)  
Première plantation de thé installée au cœur des Pyrénées depuis 2018 avec des pratiques agro-écologiques artisanales. Le thé jaune des Pyrénées est un thé vert fermenté et torréfié produit à partir des rameaux du théier.



13 **Produits de la mer**

📍 Poissonnerie Thomas Olano  
Saint-Jean-De-Luz (64)  
Mareyeur à St-Jean-de-Luz, approvisionnement quotidien sur les criées du Pays basque français et espagnol, spécialiste du thon rouge, du merlu, des coquillages et crustacés.

14 **Dominique Bouchait**

📍 Pouzac (65)  
Maître artisan fromager passionné depuis 30 ans, meilleur ouvrier de France depuis 2011. Il conjugue tradition et créativité pour sublimer le lait des Pyrénées en fromages d'exception, reflets authentiques de son savoir-faire et de son terroir.

15 **L'étuverie**

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

16 **Vinaigrerie Cyril Codina**

📍 Lagrasse (11)  
Créateur de vinaigres depuis plus de 20 ans, il explore des techniques innovantes et repousse les limites du goût. À travers ses créations, il vous invite à un voyage sensoriel, où tradition et créativité se rencontrent.

17 **Haricot Tarbais**

📍 Label Rougée  
Tarbes (65)  
Joyau gastronomique du Sud-Ouest, il se distingue par sa peau fine, sa texture fondante et son goût délicat, idéal pour des plats mijotés d'exception.

18 **Abbaye Notre Dame de Tournay**

📍 Tournay (65)  
Nichée au cœur des Pyrénées, elle perpétue un savoir-faire artisanal unique en élaborant de délicieuses pâtes de fruits aux saveurs authentiques, alliant tradition et gourmandise naturelle transmise et perfectionnée au fil du temps.

19 **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.

20 **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.