

Nous vous souhaitons  
*Bon appétit!*  
au sommet

ENTRÉES	PLATS
<p>♥ <b>Déclinaison d'esturgeon</b> Caviar d'aquitaine et condiment citron noir, granité vodka 25,00 €</p> <p><b>Tartare de poule Noire d'Astarac</b> Cuisses marinées sautées et nouilles soba, légumes croquants 22,00 €</p> <p>♥ <b>Pâté en croûte de Porc Noir</b> Foie gras de canard et poule Noire d'Astarac, salade de jeunes pousses et chutney d'oignons de Trébons 20,00 €</p> <p>♥ <b>Truite de Lau Balagnas fumée et en gravlax</b> Sablé à l'huile d'olive et fromage frais Blanc Pyrénées, sorbet citron et citron noir 20,00 €</p> <p>🌿 <b>Tartelette aux légumes de saison</b> Et son guacamole, coulis de poivrons au piment 18,00 €</p>	<p>♥ <b>Médaille de bar à la truite de Lau Balagnas</b> Écrasé de pommes de terre à la truffe d'été 32,00 €</p> <p><b>Tagliatelles d'encornet</b> Coulis de poivron rouge, chorizo de Porc Noir, fromage "Le Rodez" 30,00 €</p> <p>♥ <b>Médaille de Porc Noir aux herbes</b> Jus réduit, écrasé de pommes de terre à la truffe d'été 33,00 €</p> <p><b>Filet d'agneau des Hautes-Pyrénées</b> Jus corsé aux épices, légumes du soleil, petit épeautre de l'Odyssée d'Engrain 32,00 €</p> <p>🌿 <b>Burger de légumes</b> Frites de panisse 28,00 €</p>

## DESSERTS

<p><b>Insolite</b> Croustillant de chèvre frais, abricot-thym et sa glace 13,00 €</p> <p>♥ <b>100% Choco</b> Sablé breton crémeux gianduja, chocolat, mousse 80%, tuile au chocolat grué et son sorbet 15,00 €</p>	<p><b>Tourte'Pic</b> Biscuit Tourte des Pyrénées, crème vanille, glace et compotée de myrtille 14,00 €</p> <p>♥ 🌿 <b>Le V</b> Kéfir aux fruits rouges, financier amandes-framboises et fruits frais, sorbet aux fruits de saison 13,00 €</p>
--	--



# Menu Dégustation

100% Porc Noir de Bigorre

75€ / personne

## Menu

Jambon de Porc Noir

AOP 24 mois

Mises en bouche

Cromesqui de pieds

Nem de boudin aux pommes

Lentilles au vinaigre de Cyril Codina

Paté en croûte Porc Noir

Poule Noire Astarac, foie gras

Tartare

Filet mignon, noisettes, Armagnac

Tagliatelles d'encornet

Coulis de poivron, chorizo de Porc Noir et fromage "Le Rodez"

Joue confite à l'ail noir

Mijoté d'harciots Tarbais et jus réduit

Pop Corn

Ganache chocolat blanc, praliné noisette Porc Noir, biscuit maïs Porc Noir

25€ / personne

## Accord Mets & Vins

Bulles De Laougue .8cl

Atelier Pinenc Cave Plaimont .8cl

Jardin Philosophique Alain Brumont .8cl

Bouscassé Argile Rouge Alain Brumont .8cl

Pan Plaimont .8cl



CARTE DU 2877

★  
Un jour,

j'ai déjeuné là-haut...





Tous nos plats  
sont faits maison



## MENU ENFANT

Pâté en croûte de Porc Noir de Bigorre

Cabillaud et sa sauce citron  
OU  
Effiloché Porc Noir de Bigorre  
Écrasé de pomme de terre

Fondant au chocolat  
OU  
Dessert du moment

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)  
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.

★ **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.

★ **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.



3 **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.

4 **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.

★ **Vinaigre Cyril Codina**  
♦ Lagrasse (11)  
Vinaigre artisanal naturel élaboré depuis 2006, sans additif, avec patience, savoir-faire et matières nobles

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

★ **Atelier Soba**  
♦ Rimont (09)  
Un atelier artisanal dédié à la fabrication traditionnelle de pâtes soba au sarrasin salon un savoir-faire japonais.



★ **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. Un engagement pour une agriculture respectueuse de l'environnement et du goût.

★ **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.

★ **L'atelier du jus Orange & CO**  
♦ Toulouse (31)  
Distributeur de jus d'orange pressé. Une alternative saine, fraîche et responsable.



5 **Les Fromagers du Mont Royal**  
♦ Montréjeau (31)  
Dominique Bouchait (MOF) perpétue un savoir-faire fromager familial des Pyrénées, entre tradition et exigence artisanale pour des fromages authentiques.



★ **Blanc des Pyrénées**  
♦ Madiran (65)  
Produits laitiers fabriqués au pied des Pyrénées, issus d'une agriculture responsable, sans OGM et engagée pour une rémunération équitable des producteurs.

★ **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.

★ **Aquafrais Cannes**  
♦ Cannes (06)  
Bars élevés en pleine mer dans des cages à faible densité et nourris avec une alimentation naturelle. Une production française maîtrisée qui garantit une chaire de qualité et un goût raffiné.

★ **Jean-Paul HÉRAU**  
♦ Bordères-sur-l'Échez (65)  
Conserverie artisanale installée en Bigorre dans une ferme de 1830. Elle perpétue les recettes traditionnelles du Sud-Ouest et valorise le savoir-faire fermier authentique autour des produits du terroir pyrénéen.

★ **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.

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.

★ **Maison Shinko**  
♦ Sainte-Terre (33)  
Cette production artisanale née de la rencontre entre un maître de sauce soja japonais et un couple passionné de terroir, mêle tradition japonaise et fermentation lente pour des sauces soja et misos uniques.

★ **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.