

Les deseamos  
*Buen provecho*  
en la cima

PRIMER	PALTOS
<p>♥ <b>Variedad de esturión</b> Caviar de Aquitania con condimento de limón negro y granizado de vodka <b>25,00 €</b></p> <p><b>Tartar de Gallina Negra de Astarac</b> Muslos marinados salteados con fideos soba y verduras crujientes <b>22,00 €</b></p> <p>♥ <b>Pâté en croûte de Cerdo Negro</b> Foie gras de pato y Gallina Negra de Astarac, ensalada de brotes tiernos y chutney de cebollas de Trébons <b>20,00 €</b></p> <p>♥ <b>Trucha de Lau Balagnas ahumada y en gravlax</b> Galleta de mantequilla con aceite de oliva y queso fresco Blanc Pyrénées, sorbete de limón y limón negro <b>20,00 €</b></p> <p>🌿 <b>Tartaletas de verduras de temporada</b> Con guacamole y coulis de pimiento picante <b>18,00 €</b></p>	<p>♥ <b>Medallón de lubina con trucha de Lau Balagnas</b> Puré de patatas con trufa de verano <b>32,00 €</b></p> <p><b>Tagliatelle de calamar</b> Salsa de pimiento rojo y chorizo de Cerdo Negro de Rodez <b>30,00 €</b></p> <p>♥ <b>Medallón de Cerdo Negro a las hierbas</b> Reducción de jugo, puré de patatas con trufa de verano <b>33,00 €</b></p> <p><b>Filete de cordero de los Altos Pirineos</b> Caldo especiado, verduras de temporada, espelta de la variedad «Odyssée d'engrain» <b>32,00 €</b></p> <p>🌿 <b>Hamburguesa vegetal</b> Panisse frita <b>28,00 €</b></p>

**POSTRES**

<p><b>Insolite</b> Crujiente de queso fresco de cabra, albaricoque y tomillo con helado <b>13,00 €</b></p> <p>♥ <b>100% Choco</b> Galleta bretona cremosa de gianduja, chocolate, mousse al 80%, teja de chocolate con granos de cacao y su sorbete <b>15,00 €</b></p>	<p><b>Tourte'Pic</b> Galleta Tourte des Pyrénées, crema de vainilla, helado y compota de arándanos <b>14,00 €</b></p> <p>♥ 🌿 <b>Le V</b> Kéfir con frutos rojos, financier de almendras y frambuesas con fruta fresca, sorbete de frutas de temporada <b>13,00 €</b></p>
--	--



**Menú Degustación**

100% Cerdo Negro de Bigorre

75€/  
personne

*Menú*

Jamón de Cerdo Negro  
AOP 24 meses

**Aperitivos**

Cromesqui de patas  
Rollitos de morcilla con manzana  
Lentejas al vinagre, de Cyril Codina

Paté en croûte de Cerdo Negro  
Gallina Noire de Astarac, foie gras

**Tartar**

Filet mignon, avellanas, Armagnac

**Tagliatelle de calamar**

Salsa de pimiento, chorizo de Cerdo Negro y queso "Le Rodez"

**Carrillera confitada con ajo negro**

Guiso de alubias de Tarbais y caldo reducido

**Pop Corn**

Ganache de chocolate blanco, praliné de avellanas  
Cerdo Negro, galleta de maíz Cerdo Negro

25€/  
personne

**Maridajes de Comida y Vino**

Bulles De Laougue .8cl  
Atelier Pinenc Cave Plaimont .8cl  
Jardin Philosophique Alain Brumont .8cl  
Bouscassé Argile Rouge Alain Brumont .8cl  
Pan Plaimont .8cl



MENÚ 2877

Una vez, fui a almorzar en  
el techo de los Pirineos





**Todos nuestros platos son elaborados de manera artesanal**



## MENÚ INFANTIL

**Pâté en croûte de Cerdo Negro de Bigorre**

**Bacalao con salsa de limón**  
OU  
**Desmenuzado de Cerdo Negro**  
Puré de patatas

**Fondant de chocolate**  
OU  
**Postre del día**

**21,00€**

En caso de alergia, consulte nuestra lista disponible. Precio con servicio incluido.

# DESCUBRE A LOS PRODUCTORES LOCALES

## ★ COMPAÑEROS ★

**1 Porc Noir de Bigorre**  
♦ Louey (65)  
Patrimonio excepcional de los Pirineos centrales, se trata de un cerdo de raza pura que vive en libertad en su territorio de origen: la Bigorre.

**★ Viandes Sica Pyrénéenne**  
♦ Tarbes (65)  
Una empresa tradicional de los Altos Pirineos que ofrece carnes de calidad, procedentes de una cadena de producción controlada de principio a fin.

**★ Foie gras de Canard Maison Rougié**  
♦ Maubourguet (65)  
Una tradición ancestral única para un manjar excepcional. Un producto de excelencia, procedente de una cría respetuosa.

**2 Truite des Pyrénées**  
♦ Lau Balagnas (65)  
Criada respetando el medio ambiente, la trucha de los Pirineos se produce de forma sostenible y responsable. Un producto excepcional, fruto de una acuicultura responsable.

**★ Noire d'Astarac-Bigorre**  
♦ 65 - 32  
Aves de corral de primera calidad, procedentes de una raza local criada al aire libre y alimentada con cereales. Este producto pone en valor las pericias de Gascuña y ofrece una carne con un sabor auténtico.

**★ Vins Caves Baxellerie**  
♦ Tarbes (65)  
Desde 1947, las Bodegas Baxellerie ofrecen una amplia selección de vinos, champanes, licores y aguardientes. Desde caldos prestigiosos hasta pequeñas bodegas, hay opciones para todos los gustos.



**3 Crème Ferme de Sayous**  
♦ Lourdes (65)  
Leche cruda ecológica, rica en omega 3 y sin OMG, procedente directamente de la granja. La cuidada alimentación de las vacas garantiza la excepcional calidad de los quesos y demás productos lácteos, con sabores auténticos.

**4 Pastis et Liqueurs Ors Na Bruma**  
♦ Aucun (65)  
En el corazón del Val d'Azun, esta granja-distilería elabora de forma artesanal licores, digestivos e hidrolatos a partir de plantas y frutas ecológicas. Lo mejor de la montaña, destilado con pasión.

**★ Vinaigre Cyril Codina**  
♦ Lagrasse (11)  
Vinagre artesanal natural elaborado sin aditivos, con paciencia, maestría y materias de calidad.

**★ L'Odyssée d'Engrain**  
♦ Cizos (65)  
Fabricación artesanal y ecológica de pasta a partir de variedades antiguas de trigo, para una alimentación sana y local.

**★ Atelier Soba**  
♦ Rimont (09)  
Un taller artesanal dedicado a la elaboración tradicional de pasta soba de trigo sarraceno según la tradición japonesa.



**★ Vallée des deux Sources**  
♦ Verlus (32)  
Apasionado por la horticultura, cultiva verduras, hierbas y flores de forma ecológica. Su explotación aprovecha el terruño único y el agua pura de los ríos para ofrecer productos frescos y auténticos. Un compromiso con una agricultura respetuosa con el medio ambiente y con el sabor.

**★ Safran des Pyrénées**  
♦ Nistos (65)  
Cultivado a 700 metros de altitud en Nistos, el azafrán de Le Vieux Logis es producido por Isabelle Lecornu. Un azafrán excepcional, fruto de un cultivo tradicional.

**★ L'atelier du jus Orange & CO**  
♦ Toulouse (31)  
Dispensador de zumo de naranja recién exprimido. Una alternativa saludable, fresca y responsable.



**5 Les Fromagers du Mont Royal**  
♦ Montréjeau (31)  
Dominique Bouchait (MOF) perpetúa la tradición quesera familiar de los Pirineos, combinando la tradición con la exigencia artesanal para elaborar quesos auténticos.



**★ Blanc des Pyrénées**  
♦ Madiran (65)  
Productos lácteos procedentes de una agricultura responsable, sin OMG y comprometida con una remuneración justa para los productores.

**★ Piments du Béarn Maison Malnou**  
♦ Lescar (64)  
Desde 1948, la familia Malnou cultiva chiles del Béarn siguiendo métodos tradicionales. Una producción familiar, en el corazón de los Pirineos, que perpetúa un saber hacer ancestral.

**★ Peta Milhoc**  
♦ Bezeril (32)  
«Mais qui éclate» en gascón, es el nuevo pop-corn 100 % francés de Nataïls. Cultivado y producido en el suroeste de Francia desde hace más de 30 años, ofrece un sabor único y apoya la agricultura local.

**★ L'étuverie**  
♦ Cadeilhan (32)  
Ajo negro ecológico producido en Gascuña. Elaboración artesanal a partir de una rigurosa selección de ajos.

**★ Prunier Manufacture**  
♦ Riscle (32)  
Fundada en 1991, Prunier se dedica a la cría de esturiones cuya carne y caviar son famosos por su excepcional calidad; sus productos son ricos en omega-3 y muy apreciados por los gastronómicos.

**★ Aquafrais Cannes**  
♦ Cannes (06)  
Criados en jaulas de alta densidad en mar abierto y alimentados con una dieta natural. Una producción francesa controlada que garantiza una carne de calidad y un sabor refinado.

**★ Jean-Paul HÉRAU**  
♦ Bordères-sur-l'Échez (65)  
Conservaría artesanal situada en Bigorre, en una granja de 1830. Perpetúa las recetas tradicionales del suroeste y pone en valor los auténticos conocimientos agrícolas en torno a los productos de la tierra de los Pirineos.

**★ Truffières de Filhol**  
♦ Alairac (11)  
La trufa negra del País Cático: un tesoro cultivado con pasión en el departamento del Aude, reconocido por chefs de todo el mundo.

**★ Oulibo**  
♦ Bize (11)  
Oulibo es una cooperativa oleícola reconocida por su saber hacer tradicional que produce y comercializa aceitunas y aceite de oliva de alta calidad desde 1942.

**6 Fruits et Légumes Alexandre De Souza Ferme Larqué**  
♦ Assat (64)  
Verduras ecológicas cultivadas a lo largo de las estaciones, con certificación HVE.

**★ Maison Shinko**  
♦ Sainte-Terre (33)  
Esta producción artesanal, fruto del encuentro entre un maestro japonés de la salsa de soja y una pareja apasionada por los productos locales, combina la tradición japonesa y la fermentación lenta para crear salsas de soja y misos únicos.