

# DESCUBRE A LOS PRODUCTORES LOCALES

## ★ COMPAÑEROS ★



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.

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.

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.

★ **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.