

MENU DEJEUNER 55€

Accords mets et vins 2 verres 25€

MAQUEREAU

Grillé, aubergine au miso, livèche et gingembre

FENOUIL

Au romarin, caramel de tomate et purée d'ortie

FIGUES

Rôties, foccacia et glace à la feuille de figuier

MENU BUSINESS EN 4 SERVICES 89€

BLETTE

Sapin, feuilles de blettes, ail noir, mayonnaise et gratin au parmesan

CASSOULET

Coco en ragout, canard, cochon et volaille

TRUITE

Confite, yuzu kosho, cresson et sabayon capucine

Ou

BOEUF

L'onglet, oignons confits, jus de boeuf et crème soubise

FIGUES

Rôties, foccacia et glace à la feuille de figuier

Ou

CHOCOLAT

Praliné, glace pain d'épices et chocolat chaud

MENU TOURMALET EN 5 SERVICES 125€

2 entrées, 2 plats et 1 dessert

MENU GABIZOS EN 7 SERVICES 145€

3 entrées, 2 plats et 2 desserts

LA CARTE

ENTRÉE

CASSOULET

Coco en ragout, canard, cochon et volaille 35€

SEICHE

Pochée, eau de tomate et marinière au réglisse 35€

BLETTE

Sapin, feuilles de blettes, ail noir, mayonnaise et gratin au parmesan 30€

PLAT

TRUITE

Confite, yuzu kosho, rillettes au cresson et sabayon capucine 50€

BOEUF

Oignons confits, jus de boeuf et crème soubise 50€

HOMARD

Bleu de Bretagne, pinces en raviole, salade des coudes et bisque 75€

DESSERT

ASSIETTE DE FROMAGES

De la fromagerie du Gabizos, Nay (64) 20€

CHOCOLAT

Praliné, glace pain d'épices et chocolat chaud 20€

FIGUES

Rôties, foccacia et glace à la feuille de figuier 20€

FRUITS NOIRS

Fenouil, poivre de Voastiperifery et sorbet à la brousse de brebis 20€

Les plats de la carte sont susceptibles de comporter l'un ou plusieurs des 14 allergènes. La liste précise est disponible sur demande. Conformément à la réglementation en vigueur, nous vous informons de l'origine des viandes utilisées dans notre établissement : • Viande bovine (bœuf, veau) : Origine France, Irlande, Espagne • Viande porcine : Origine Espagne • Viande ovine (agneau) : Origine France et UK • Viande de volaille: Origine France

MENU TOURMALET EN 5 SERVICES 125€

(Déclinable en végétarien)

BLETTE

Sapin, feuilles de blettes, ail noir, mayonnaise et gratin au parmesan

CASSOULET

Coco en ragout, canard, cochon et volaille

TRUITE

Confite, yuzu kosho, cresson et sabayon capucine

BOEUF

L'onglet, oignons confits, jus de boeuf et crème soubise

FRUITS NOIRS

Fenouil, poivre de Voastiperifery et sorbet à la brousse de brebis

MENU GABIZOS EN 7 SERVICES 145€

SEICHES

Pochée, eau de tomate et marinière au réglisse

BLETTE

Sapin, feuilles de blettes, ail noir, mayonnaise et gratin au parmesan

CASSOULET

Coco en ragout, canard, cochon et volaille

TRUITE

Confite, yuzu kosho, cresson et sabayon capucine

BOEUF

L'onglet, oignons confits, jus de boeuf et crème soubise

FRUITS NOIRS

Fenouil, poivre de Voastiperifery et sorbet à la brousse de brebis

CHOCOLAT

Praliné, glace pain d'épices et chocolat chaud