



FORMULE DU DEJEUNER

FORMULE 2 plats 15€

FORMULE 3 plats 18€

Fromage de tête, crème légère de moutarde à l'ancienne

ou

L'entrée de l'ardoise

ou

Tarte fine aux oignons, mousse de piquillos

ou

Garbure maison

Pavé de saumon, cromesquis d'épeautre

ou

Le plat de l'ardoise

ou

Osso bucco, purée citronnée

ou

Tartare de bœuf, pomme de terre en robe des champs

Café gourmand Nespresso

ou

Le dessert de l'ardoise

ou

Mousse au chocolat

ou

Crème brûlée au citron

Verre de vin Blanc, Rosé ou Rouge à partir de 3,00€

A découvrir en dernière page.



Menu du Marché à 27€

Velouté de butternut, chips de ventrèche

ou

L'entrée du marché

ou

Terrine "Pergola" de Noir de Bigorre

Dos de cabillaud, garniture hivernale

ou

Le plat du chef

ou

Mignon de veau, déclinaison de romanesco

Bavarois chocolat blanc et passion

ou

Le dessert du jour

ou

**Poire pochée au vin de presse,
poivre Timut et tuile aux agrumes**

MENU ENFANT

2 PLATS 12€

Jambon blanc ou piece de Bœuf

Pommes de terre ou Pâtes

Pâtes "Axa"

Coupe de glaces

ou

Mousse au chocolat



Menu du Berger à 34€

Assiette de jambon de Noir de Bigorre

ou

**Truite du lac d'Oô fumée par nos soins,
condiments aux agrumes**

ou

**Marbré de poule noire d'Astarac Bigorre ,
pommes, poires et gingembre**

**Agneau de lait d'Aragnouet confit,
déclinaison de " Tarbais "**

ou

Pavé de truite du lac d'Oô, mousse de brocolis

ou

Confit de noir de Bigorre, gratin montagnard

Dome chocolat 72%, cœur fondant à l'orange

ou

Ananas rôti, biscuit au citron, glace au caramel

ou

Cheesecake au Pitou à l'humeur du moment

MENU "Bigourdan" à 45€

Jambon de Noir de Bigorre

Marbré de poule noire d'Astarac Bigorre, pommes, poires et gingembre

Confit de noir de Bigorre, gratin montagnard

Assiette de Fromage du Mont Royal

Dessert au Choix

Les prix affichés sont toutes taxes comprises. Service compris.

LES SUGGESTIONS DU CHEF

Nos Entrées

Tarte fine aux oignons mousse de piquillos

7 €

**Fromage de tête,
crème légère de moutarde à l'ancienne**

6 €

Velouté de butternut, chips de ventrèche

8 €

**Truite du lac d'Oô fumée par nos soins,
condiments aux agrumes**

10 €

Assiette de jambon de Noir de Bigorre

9 €

Garbure Maison

7 €

**Marbré de poule Noire d'Astarac Bigorre,
pommes, poires et gingembre**

10 €

Terrine de Noir de Bigorre

8 €

Terrine de foie gras aux pommes et génépy

12 €

L'entrée du marché

8 €

Nos poissons

Pavé de saumon, cromesquis d'épeautre

12 €

Dos de cabillaud, garniture hivernale

14 €

Pavé de truite du lac d'Oô, mousse de brocolis

17 €

Nos Viandes

**Mignon de veau,
déclinaison de romanesco**

14 €

**Agneau de lait d'Aragnouet confit,
déclinaison de " Tarbais "**

18 €

Osso bucco, purée citronnée

12 €

**Confit de Noir de Bigorre,
gratin montagnard**

17 €

**Tartare de bœuf,
pomme de terre en robe des champs**

14 €

Le plat du chef

15 €

Nos Desserts

Café gourmand Nesspresso

8 €

Crème brûlée au citron

6 €

Le dessert du jour

8 €

**Poire pochée au vin de presse,
poivre de Timut et tuile aux agrumes**

7 €

Cheesecake au Pitou à l'humeur du moment

9 €

Mousse au chocolat

6 €

Bavarois chocolat blanc et passion

7 €

Dôme chocolat 72 % coeur à l'orange

9 €

**Ananas rôti, biscuit au citron,
glace au caramel**

10 €

Assiette de fromages du Mont Royal

10 €