

MENU
de **NOËL**
60€



Crème de potiron
aux brisures de châtaignes,
parfumé à la truffe

* * *

Foie gras de canard poêlé
au pain d'épices, coing confit,
jus réduit au porto

* * *

Gourmandise de volaille
aux dés de foie gras et truffes,
sauce Périgourdine

* * *

Ardi Gasna de la ferme Barnetxia,
confiture de cerise noire
de chez Xavier

* * *

La traditionnelle bûche de Noël



MENU
du **RÉVEILLON**
ET DU JOUR DE L'AN
80€



Tartare d'huîtres
et dorade au gingembre
et caviar de hareng

* * *

Œuf mollet roulé à la mie de pain
à la truffe

* * *

Noix de Saint Jacques
de Normandie rôties,
effeuillée d'endives à l'orange amère

* * *

Gigot d'agneau de lait
du Pays Basque
façon grand veneur

* * *

Ardi Gasna de la ferme Barnetxia,
confiture de cerise noire
de chez Xavier

* * *

Délice de l'An neuf à la châtaigne

Pour **L'APÉRITIF**
Ou en **DÉGUSTATION**

- Œuf mimosa**
et ventrèche de thon 4,50 €
- Confit de Foie Gras** 6,50 €
- Papillote de gambas** 6,50 €
- Pommes de terre farcies** 4,50 €
- Terrine de Campagne** 5,50 €
- Croque-Monsieur du Bibent** 10,00 €
- Tartare de Saumon,**
Huître et Bar relevé au gingembre 5,50 €
- Jambon de chez Eric Ospital** 7,00 €
- Hamburger au foie gras** 14,00 €
- Assiette de Saucisson Ibaïona** 5,50 €
- Les six escargots de Bourgogne**
au beurre d'ail et persil plat 7,50 €

* * *

Les **ENTRÉES**

- Œuf mimosa**
de « Mamie Constant » 9,00 €
- Œuf mollet aux petits oignons, lardons**
et champignons, façon meurette 10,00 €
- Velouté de potiron, brisures de châtaignes,**
copeaux d'Ardi Gazna
et lardons croustillants 11,00 €
- Terrine de campagne**
de mon apprentissage 12,00 €

La vraie salade César comme
je la faisais au Ritz 13,50 €

Terrine de kako et foie gras de canard,
lentilles au jus tranché 13,00 €

Tartare de saumon,
huîtres et bar relevé au gingembre 14,00 €

La douzaine d'escargots de Bourgogne
au beurre d'ail et persil plat 14,00 €

Croustillants de gambas,
sauce aux agrumes 14,00 €

Confit de foie gras de canard,
pain de campagne légèrement toasté 14,00 €

* * *



Les **PLATS**

Jeunes légumes d'automne étuvés en cocotte
au bouillon de poule 19,00 €

Joue de bœuf braisée au vin rouge,
carottes fondantes, petits lardons
et pommes de terre vapeur 25,00 €

Côte de cochon fermier d'Eric Ospital,
pommes de terre farcies
au pied de porc 26,00 €

Rognons de veau rôtis en cocotte,
tagliatelles et moutarde à l'ancienne 26,00 €

Pavé de merlu croustillant aux amandes
et dés de citron 26,00 €

Epaule d'agneau de lait
du Pays Basque confite,
haricots Tarbais au beurre persillé 26,00 €

Suprême de volaille
cuisiné comme une « poule au pot »,
légumes de nos régions 27,00 €

Cassoulet Montalbanais
« Marcel Delmas » 27,00 €

La Tête de veau,
langue et cervelle pochées,
sauce ravigote aux câpres 27,00 €



Les **DESSERTS**

Fromage Basque de la ferme Barnextia,
confiture de cerise 7,00 €

Ile flottante,
caramel fleur de sel 8,00 €

Prunaux au vin rouge,
aux épices douces 8,00 €

Mousse au chocolat
façon Roseline 8,00 €

Flan aux œufs à la vanille
comme autrefois 8,00 €

Profiteroles maison,
sauce chocolat chaud 9,00 €

Riz au lait à la vanille
de Madagascar 9,00 €

Glaces et Sorbets du moment 9,00 €

Caillé de Brebis
au miel d'acacia 9,00 €

Gaufre à la chantilly, chocolat
ou caramel à la fleur de sel 9,00 €

La fabuleuse tarte au chocolat
de Christian Constant 12,00 €

