


# LA CARTE DU SOIR

## ENTRÉES




 Potage du moment, œuf parfait et filet d'huile de truffe	11€
Camembert rôti au miel du Louron et au thym, salade verte	10€
Assortiment de foie gras pour 2 (terrines, poêlé et crème brûlée)	22€
Ardoise de saumon pour 2 (gravlax, tartare, mariné aux agrumes et à l'aneth)	22€

## PLATS

### VIANDES

### POISSONS

Mijoté de bœuf aux légumes	23€	Cassolette de la mer aux petits légumes	23€
Filet de canette, jus acidulé à l'orange, mousseline de panais et petits légumes	24€	Filet de Saint Pierre, sauce sauge, mousseline de butternut et petits légumes	24€
 Crèmeux de riz vénéré au lait de coco et petits légumes	20€		
Burger des <i>Copains</i> (pain brioché, confit d'oignons, tomates séchées, salade, Bethmale, steak haché façon bouchère, sauce des <i>Copains</i> )	20€		

## SPECIALITÉS MONTAGNARDES

Tartiflette au fromage de brebis et salade verte 20€

Raclette traditionnelle 29€/pers

Garbure au confit de canard 22€

## DESSERTS

Assiette de fromages Pyrénéens et son cromesqui au greuilh de brebis	11€
Soir d'Automne (Sphère de ganache montée à la vanille et son cœur de butternut caramélisé au sirop d'érable)	11€
Parfait au miel du Louron, granité à la fleur d'oranger et confit citron	11€
Chocolat au piment d'Espelette et yuzu	11€