

# Menu

DE LA SAINT  
SYLVESTRE

MENU FAIT MAISON AVEC AMOUR ET UNIQUEMENT AVEC  
DES PRODUITS LOCAUX\*ET FRAIS

\*sauf le champagne

## APERITIF

Cocktail Bigourdan

Croustillant de confit de Canard maison de la Ferme du Moura à la Pomme et  
Jambon de Porc noir de Bigorre AOP affiné 24 mois et ses toasts à l'ail

## ENTRÉES

Foie gras de Canard de la Ferme du Moura IGP cuit rosé, compotée de pommes au  
cidre et mesclun à l'huile de noisette

Gravlax de Truite de Lau Balagnas à la clémentine et au sésame

## PLAT

Poule noire d'Astarac Bigorre farcie cuite au pot, truffe noire du Périgord, sauce  
Poulette maison, purée de Butternut acidulée et ses petits légumes de saison

## FROMAGE

Ardoise de Fromage des Pyrénées de la ferme du Hautacam, confiture de cerise  
noire

## DESSERT

Coupe de champagne Haton  
Bûche aux marrons et à la clémentine

79 EUROS