

Menu L'Ardiden 17 euros

Salade de chèvre chaud

(tomate confite, pain croustillant)
(Warm goat cheese salad : tomato confit with olive oil, toast)

ou

Gaspacho de tomate

(croûtons de pain au pesto)
(Gaspacho tomato, pesto crouton)

~

Confit de canard

(Duck leg slowly cooked in his own fat)

ou

Poulet à l'estragon et citron vert

(Chicken with tarragon and lime)

ou

Moules Marinières

(Mussels in white wine (mariniere))

~

Profiteroles au chocolat

(Profiteroles in the chocolate)

ou

Crêpes (Au choix : sucre, chocolat, chantilly)

(Panecakes, choice of : sugar, chocolate, whipped cream)

ou

2 Boules de glaces

Suggestion du chef 24€

Salade Bigourdane

(Joue de porc confite, noix, tomate, magret fumé, oeuf cassé)
(pork confit, walnuts, tomatoes, smoked duck breast, egg)

ou

Assiette de Saumon fumé

(oeuf poché, carpaccio de melon, crème au citron et ciboulette)
(Smoked salmon : poached egg, melon carpaccio, lemon cream et chives)

ou

Carpaccio de melon

(jambon Serrano, crème de balsamique)
(Carpaccio of melon : Serano ham, Cream of Balsamic)

~

Entrecôte à la fleur de sel de Guérande (environ 300g)

(Sirloin steak sea salt flower from Guérande)

ou

Jambonneau Braisé, jus au thym et citron (environ 450g)

(Braised shank, lemon juice and thyme)

ou

Filet de Rouget juste poêlé au moment

(Seared red mullet 'just right')

~

Charlotte aux fraises, chantilly mentholée

(Strawberries cake, whipped minted cream)

ou

Crème brûlée au pain d'épice

(Creme brulee with Gingerbread)

ou

Tartelette au citron et sorbet framboise, coulis de fruits noirs

(crumbled lemon tartlet, raspberries sorbet, forest fruit coulis))