

Carte



Certains de nos plats chauds servis en direct, demandent un temps de cuisson plus important, soit une attente supérieure

Certains de ces plats sont disponibles en fonction de leur approvisionnement

(Merci de votre compréhension)

Entrées

<i>Salade fraîcheur aux agrumes et truite fumée de l'auberge.....</i>	<i>15.00€</i>
<i>« pisciculture la truite des Pyrénées à Lau Balagnas »</i>	
<i>Assiette de charcuterie (jambon, chorizo maison Ader, rillettes de l'auberge, mézclun...)</i>	<i>11.50€</i>
<i>Gravlax de truite des Pyrénées et sa sauce à la grecque</i>	<i>14.00€</i>
<i>Ardoise de foie gras de canard de l'Auberge au tonka,</i>	<i>16.00€</i>
<i>et son chutney de pommes-cignons-cannelle</i>	
<i>Feuilleté de boudin noir de Bigorre et boudin blanc aux pommes caramélisées ...</i>	<i>13.50</i>

Plats de résistance

<i>Noix de joue de bœuf au xérès.....</i>	<i>16.50€</i>
<i>Quasi de veau aux champignons de saison</i>	<i>17.00€</i>
<i>Confit d'agneau maison et son petit jus à l'ail</i>	<i>20.00€</i>
<i>Poisson frais selon arrivage ; truite, dorade, cabillaud, loup de mer</i>	<i>18.00€</i>
<i>Travers de porc ou de veau braisé au rhum et laqué au miel.....</i>	<i>17.00€</i>
<i>Assiette de frites.....</i>	<i>6.50€</i>
<i>Assiette de légumes.....</i>	<i>12.00€</i>

Nos assiettes composées

<i>Garbure garnie</i>	<i>18.50€</i>
<i>(saucisse de porc confite, manchon de canard confit, légumes et haricot tarbais.)</i>	
<i>Assiette de de l'auberge (truite fumée, charcuterie, mézclun, chèvre chaud)</i>	<i>18.50€</i>

Prix net T.T.C