

# FORMULES et MENUS

## L'ardoise du Midi

**Menu du jour 16.90 €**

(Servi uniquement le Midi du lundi au  
Vendredi, sauf les jours fériés)

### **Entrée**

La Salade de Chèvre chaud

Ou l'entrée du jour

### **Plat**

Le Faux Filet à la Plancha,

Sauce au Poivre vert,

Frites 'Maison'

Ou le plat du jour

### **Dessert**

La coupe de glaces ou sorbets

Ou Le Dessert du jour

## Menu enfant 9.50 €

(Servi uniquement  
aux enfants de - 10 ans)

### **Plat**

Escalope de poulet  
ou

Filet de poisson frais,

Servi avec des tagliatelles ou  
des pommes-frites

+

### **Dessert**

Glace, Yaourt ou Fruits Frais

## Nos formules du Marché

Composez vous-même votre menu  
parmi les plats  
à la carte de nos formules

**Formule Duo 18.50 €**

Entrée + Plat

Ou Plat + Dessert

**Formule Trio 24.50 €**

Entrée + Plat + Dessert

## Menu du Parc 34,00 €

Composez vous-même  
votre menu parmi  
les plats à la carte  
du menu du Parc

Entrée + Plat + Dessert

**Plat du Jour 10,90 €**

et

**Suggestions de la Semaine**  
À l'ardoise

Prix Nets

Veuillez consulter les origines de nos Viandes affichées en Salle

## A la Carte

ou Formules du Marché

Duo 18.50€

Trio 24.50€

### Les Entrées (8.00€)

Notre bonne soupe gratinée à l'oignon nouveau

La truite fumée de nos montagnes, fromage crémeux aux fines herbes

Le méli-mélo de tomates d'antan, à la mozzarella et basilic

La Salade folle aux légumes frais du jardin

Les fines tranches de jambon de Teruel, 36 mois d'affinage,  
Et sa tartine à l'écrasé de tomate confite

### Les Plats (14.00€)

La gigolette de canard confit à l'ail en chemise

Le traditionnel tartare de bœuf au couteau, et ses condiments

Le steak de merlu à l'espagnole, riz parfumé au chorizo

Le suprême de volaille fermière, aux senteurs des bois

Les linguines aux chipirons et saveurs du pays basque

### Les Desserts (7.00€)

Notre tiramisu au biscuit cuillère, façon charlotte

La fricassée de fruits frais du moment

La crème brûlée à la graine de vanille bourbon

Le délice de chocolat du chef

Le fameux gâteau à la pâte sablée du pays basque

## A la Carte

Ou **Menu du Parc** (3 plats) **34.00 €**

### Les Entrées (15.00€)

Le Foie Gras de Canard mi-cuit à notre façon, chutney d'oignon  
(supp 2€ hors menu)

Le boudin basque à la poêlée de chipirons persillés

Eventail de bonnes charcuteries espagnoles

La salade aux saveurs de canard confit, et son toast au foie gras  
(supp 2€ hors menu)

### Les Plats (19.00€)

- La poêlée de belles Saint-Jacques aux blancs de poireaux
- Le médaillon de filet de bœuf au beurre demi-sel et poivre de sichuan
- Le pavé de truite de Lau Balagnas, au beurre de jurançon sec
- Le carré d'agneau en croûte d'herbes

### Le Fromage (10.00€)

La symphonie de fromages des Pyrénées et sa marmelade de cerises noires  
(proposé en supplément du menu, ou à la place du dessert)

### Les Desserts (9.00€)

Nos belles profiteroles au chocolat chaud

La Tatin de poires williams caramélisées

L'assiette gourmande et son café

La tarte aux fruits selon l'humeur du moment

Coques de Macaron à la framboise « Maker »

Prix Nets

Veuillez consulter les origines de nos Viandes affichées en Salle