

# HÔTEL DU CIRQUE

ET DE LA CASCADE

## MENU

### ENTRÉES

*Cannelloni de Truite des Pyrénées  
farci au greuilh de brebis et à l'avocat, coulis de betteraves*

*Oeuf 64° en tartelette, brebis des Pyrénées  
et espuma de haricots tarbais IGP*

*Jambon de Porc Noir de Bigorre AOP,  
pickles de légumes*



### PLATS

*Veau élevé sous la mère au garam massala  
et son risotto croustillant*

*Porc Noir de Bigorre AOP, jus moutardé  
et sa croquette au fromage du Pays*

*Epaule d'Agneau du Pays cuisson lente,  
jus au thym serpolet et son millefeuille de pommes de terre*

*Risotto aux noisettes, huile de truffes et ses légumes glacés*



### DESSERTS

*Entremet Citron Myrtilles déstructuré*

*Déclinaison autour des Fruits de saison*

*Cœur coulant au chocolat Noir 70 % et Grué de Cacao*

*Déclinaison de fromages du Pays de la Maison Berducou*