

Nos Entrées

Assortiment de charcuterie de la Maison Sajous et fromage de brebis de la Maison Berducou (à partager ou pas)	21€
Jambon de Porc Noir de Bigorre AOP affiné 24 mois, tuile pain à l'ail des ours	24€
Foie Gras de canard maison au Jurançon, compotée d'oignons et sa brioche	21€
Gravelax de truite des Pyrénées au Gin du Pays Toys, quinoa et fèves d'edamamé	18€
Burrata au lait de Bufflon et variations de tomates	18€

Nos Plats

Pavé de Truite des Pyrénées à l'unilatéral, sauce au Jurançon et son risotto Vénéré et fondue de poireaux	26€
Filet mignon de porc de montagne cuisson lente, sauce forestière et darphin de pommes de terre	26€
Epaule d'agneau du Pays Toy cuisson lente, jus au thym et panade de haricots Tarbais IGP	28€
Suprême de poulet fermier du Gers rôti au vin jaune, sauce aux morilles et ses gnocchis maison	28€

Les Petits Gastronomes (moins de 12 ans)

Pavé de truite des Pyrénées ou Crispy de poulet, frites maison frites maison. Boule de glace	13€
--	-----

Nos Desserts faits maison

Tarte aux myrtilles et sa meringue citronnée

Crème brûlée au génépi

Café Affogato (glace vanille, crème fouettée, noisette et expresso)

Profiterole au chocolat noir 70%

Profiterole du Cirque aux myrtilles

Assortiment de fromages de brebis de la maison Berducou, confiture de myrtilles

Nos Coupes Glacées *La Laitière*

Coupe liégeoise <i>café, chocolat ou caramel beurre salé, vanille, crème fouettée</i>	10€
Dame Blanche <i>vanille, sauce chocolat 70%</i>	10€
Coupe du Cirque <i>Glace myrtille et yaourt bulgare, myrtilles fruits, crème fouettée et coulis de fruit</i>	12€
Coupe de Roland <i>Glace citron, cassis et myrtille, crème fouettée et coulis de fruit</i>	10€
Colonel <i>Glace citron et vodka Greygoose</i>	10€
Coupe 2 boules	6€
Coupe 3 boules <i>Vanille de Madagascar, Café pur Arabica, Chocolat et ses morceaux,</i>	9€

*Caramel au beurre salé, Coeur de Fraise, Yaourt Bulgare, Citron fondant,
Cassis intense, Myrtille et Mangue exotique.*