

Pour commencer,

<i>La garbure de Louissette soupe paysanne, doucement mijotée</i>	8 [€]
<i>Chèvre frais de la Ferme des trois corneilles, crudités de saison, épine-vinette, huile aux petit pois frais</i>	10 [€]
<i>Fruite Rose des Pyrénées de Lau Balagnas, au goût du moment</i>	12 [€]

Pour suivre

(tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison)

<i>Oufs juste onctueux</i>	17 [€]
<i>crème de fenouil à la marjolaine, polenta croustillante de maïs grand roux "Arto Gorria"</i>	
<i>L'échine de porc fermier confite "eth clabetat"</i>	18 [€]
<i>sauce au cresson et cerfeuil des bois, pommes paysannes</i>	
<i>Le mouton AOP de Barèges-Gavarnie, jus corsé, haricots Tarbais au serpolet</i>	20 [€]
<i>Croustillant de pied de cochon désossé et farci aux morilles, pommes paysannes</i>	20 [€]
<i>Pièce de bœuf des Pyrénées, beurre à l'ail noir, pommes paysanne</i>	23 [€]
<i>La garbure complète : la soupe et le jambonneau de porc</i>	20 [€]
<i>(sur réservation, pour 2 minimum, prix par personne)</i>	

Pour finir,

<i>Fromages de la Ferme Claria, confiture de myrtilles</i>	8 [€]
<i>Dessert du moment</i>	7,5 [€]
<i>Tarte aux myrtilles et framboises, bourgerons d'épicéa</i>	8 [€]
<i>Ardoise gourmande, assortiment de desserts du moment</i>	11 [€]