

ENTRÉE I

12 € A LA CARTE

- LA TRUITE FARIO bio à la plancha sur un carpaccio de tête et pied de veau à l'aneth, salade d'herbes du jardin.
- LA TOMATE en gaspacho, mousse d'aubergine et crème de concombre, une brochette de seiches au chorizo posée dessus.
- LA LISETTE en tarte fine d'oignons confits, poivrons grillés et friture de céleri.

ENTRÉE II

16 € A LA CARTE

- LE FOIE GRAS en terrine mi-cuit, gelée d'Hypocras et biscuit Joconde, mesclun et brioche dorée.
- LE CAVIAR des Pyrénées sur un tartare de truite bio, pommes rattes confites tièdes et crème fouettée.
- LES ESCARGOTS «de terre» et de mer en maki, *ying* d'aioli et *yang* de soja.

PLAT I

18 € A LA CARTE

- LE AXOA de veau de lait comme à Saint-Pée servi en tagine avec des grenailles au four.
- L'OMBLE DE FONTAINE cuit juste, printanière de jeunes légumes, émulsion de gingembre.
- LE CANARD braisé et laqué, sautoir de jeunes carottes au pain d'épices.
- LE SANDRE rôti, sur un wok de légumes au beurre de coquillages, et des ailes de poulet fermier confit.

PLAT II

22 € A LA CARTE

- L'ESTURGEON des Pyrénées en matelote de vin d'Ariège, tubes de poireaux rôtis.
- LES LANGOUSTINES XXL, juste saisies, émulsion de pomme de terre Beauvais fumée.
- L'AGNEAU des Pyrénées : l'épaule cuite 7 heures, servi à la cuillère avec des fèves au beurre. (pour 2 à 4 personnes)
- LE FILET DE BŒUF du Couserans sauce « vigneron ariègeois », un croustillant de pied de veau en guise de moelle, cébettes et frites de céleri.

CHARIOT DE FROMAGES affinés 9 € A LA CARTE

DESSERT 12 € A LA CARTE

- LA FRAMBOISE en cannelloni de fromage blanc, faisselle de chèvre glacée.
- LE CHOCOLAT *bounty* façon Carré de l'Ange, ananas caramélisé.
- LA MADELEINE encore tiède, glace à la pistache, un lait d'amande à boire.
- LE MILLAS flambé, poires rôties et glace caramel au beurre salé.
- LES FRUITS du moment en sorbet, une tuile craquante en guise de palette.

LE CARRÉ DU BOURASSOU 22 €

A midi, hors week-ends et jours fériés

ENTRÉE - PLAT & DESSERT DU JOUR

proposé oralement selon le marché

LE CARRÉ DE LOUIS 35 €

ENTRÉE I - PLAT I - FROMAGE OU DESSERT

LE CARRÉ D'HUARD 45 €

ENTRÉE II - PLAT II - FROMAGE ET DESSERT

LE CARRÉ DE L'ÉVÊQUE 55 €

ENTRÉE I ou ENTRÉE II - PLAT I - PLAT II - FROMAGE ET DESSERT

LE CARRÉ DE L'ANGE 70 €

90 € vin compris - 1 verre par plat

REPAS DÉGUSTATION COMPOSÉ DE 7 SERVICES.

Servi à l'ensemble de la table



LE MENU VÉGÉTARIEN 35 €

ENTRÉE - PLAT - FROMAGE OU DESSERT

LE MENU DU PETIT GASTRONOME

COMPOSEZ SON MENU À PARTIR DE NOS FORMULES

DEMI PORTION - DEMI PRIX

