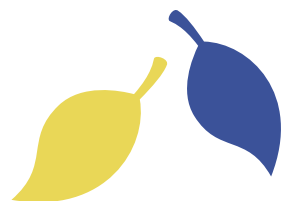


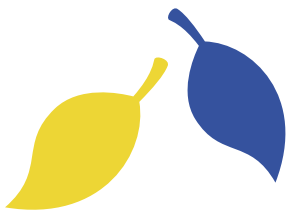


# La Palombe Gourmande



La carte





# Menu barbecue

« Cuisine feu de bois » 30€

Du vendredi soir au dimanche midi (selon condition météo)

## Entrée

Salade de poulpe à l'ail et aux citron, légumes grillés

## Plat

Côte de boeuf 500 Gr grillée au feu de bois (supplément 10€ par personne)

Ou

Merlan de Saint-Jean de Luz mariné et grillé

Accompagnements: légumes nouveaux et pomme de terre en robe des champs

## Fromage

(supplément 8€)

Fromage de chèvre du domaine Peyroge et miel, rôti dans les braises

## dessert

Nos glaces faites maison

Grand classique revisités

Agrume givré

Sorbet citron vert, sorbet pamplemousse, sorbet citron basilic, agrumes confits

Ou

Pêche de vigne Melba

Glace vanille, pêche de vigne, coulis fraise-menthe, chantilly

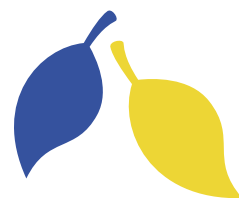
Ou

Dame blanche

Glace vanille, éclats de brownies, sauce chocolat, chantilly, noisettes

*Prix nets TTC service compris*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*





# Menus

## « Menu des petits »

12€

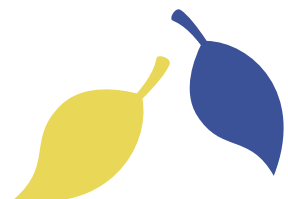


Poisson pané maison ou Rôti de porc fermier Orloff

Accompagnement

Écrasé de pomme de terre ou légumes de saisons

Dessert du chef





# La Carte

## Les entrées

Gaspacho de tomates anciennes, olive et condiments et pain préfou à l'ail	8 €
Œuf de ferme parfait, truite des Pyrénées, crème de petit pois à l'aneth et quelques radis	9 €
Tartare de veau des Pyrénées grillé, noisettes, Ossau Iraty et cornichon fermenté	9 €

## Les plats

Risotto d'épeautre à la bière artisanale Lebbe, carottes nouvelles confites au miel et romarin, oignons grillés	14 €
Retour de criée de nos côtes au chorizo de la ferme Lalaque, fenouil rôti et compoté, coquillage et huile vierge	18 €
Tournedos de bœuf, foie gras poêlé, jus de groseilles et gâteau de pomme de terre	22 €

## Les desserts

Fromage de chèvre frais « L'Adouré »	6 €
Tartelette feuilletée aux fruits rouges de la ferme Dahlia et fraises, crème légère verveine	6 €
Baba au rhum vieux, mascarpone et quelques fruits	7 €
Fondant au chocolat noir, ganache au praliné et amandes caramélisées	7 €

*Prix nets TTC service compris*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*