



# Menu côté Brasserie

2 plats 25.00 €  
3 plats 32.00 €  
pour déjeuner et dîner  
for lunch & dinner

## Entrées Starters

**Planche de jambon Serrano et condiments de saison**  
*Platter of Serrano ham with season condiments*

**Magret fumé, salade de jeunes pousses, vinaigrette aux agrumes, pignons des "Landes"**  
*Smoked fillets of duck breast, Baby salad, citrus vinaigrette, pine nuts of "Landes"*

**Truite rose des Pyrénées en gravlax et rilette, crème acidulée à l'aneth**  
*Pyrenean Trout in gravlax & rilette, sour cream with dill*

**Entrée du jour**  
*Starter of the day*

## Plat principal Main courses

**Poke Bowl végétarien & vegan, crudités crues et cuites sur salade de Boulghour**  
*Poke Bowl with cooked & raw vegetables with Bulgur salad*

**Filet de bar à l'Espagnole, légumes du moment**  
*Steamed sea bass filet in spanish style and vegetables of the day*

**L'entrecôte et ses frites rustiques, salade verte**  
*Rib eye steak, rustic french fries and green fresh salad*

**Plat du jour**  
*Meal of the day*

## Desserts Dessert

**Crème brûlée à la vanille Bourbon**  
*"Crème brûlée" with Bourbon vanilla*

**Tommes des Pyrénées, confitures artisanales**  
*Cheese from the Pyrenees with handmade jams*

**Autour des fruits de saison**  
*Fruits season*

**Dessert du jour**  
*Dessert of the day*

**Satisfait ? Merci de nous le dire sur**  
*Satisfied ? Thanks for telling us on*

tripadvisor



Origine viandes et poissons : France et Union européenne

**Vous avez un régime alimentaire spécial, prévenez notre maître d'hôtel et il vous aidera à faire votre choix.**

*If you have a special diet, please, inform our butler and he will help you to choose.*

*Avete un regime alimentare speciale, avertite il nostro capo cameriere e voi aiuterà a fare la vostra scelta.*