

L'ARAGON

le restaurant



- *Carpaccio de lotte fumée maison, compotée de chou aillé et biscuits salés..... 17.00*
- *Salade de homard bleu décortiqué et rôti au jambon et piquillos..... 25.00*
- *Oeufs en coques brouillés au caviar d'Aquitaine, mouillettes au saumon fumé maison..... 27.00*
- *Mesclun de foie frais de canard aux pommes et aux raisins..... 23.00*
- *Déclinaison de foie gras de canard en chaud, froid et glacé. Granité de Jurançon moëleux... 23.00*

- *Cassoulet de morue aux haricots Tarbais, gigot de lotte confit et saucisson de saumon..... 23.00*
- *Dos de bar de ligne planché, wock de légumes de saison à la ventrèche de Barèges..... 25.00*
- *Comme un rôti mais de chipiron farci au porc noir de Bigorre, petite ratatouille au jus clair 23.00*
- *Fricassée de homard « Breton », compotée de jeunes légumes et émulsion d'herbes..... 34.00*
- *Turbot sauvage rôti aux cèpes frais du pays, pommes de terre à la graisse de canard..... 33.00*

- *Filet de bœuf 'Blond d'Aquitaine' simplement grillé aux grosses frites maison..... 22.00*
- *Marmite de morilles farcies aux ris d'agneau, tartine de champignons du Pays..... 26.00*
- *Côte de veau fermier aux perles d'ail confit, poêlée de cèpes frais du pays..... 33.00*
- *Tournedos de filet d'agneau, cordifolle au lard vieux et, petite marmite de haricots Tarbais.. 23.00*
- *Pigeonneau désossé, farci au foie frais de canard et aux truffes, légumes au jus aillé..... 29.00*

- *Roquefort «Gabriel Coulet», petits pains maison aux noix..... 8.00*

Merci de commander vos desserts en début du repas

- *Simple baba au rhum vieux imbibé au moment, crème légère fouettée..... 13.00*
- *Palette de glace et sorbets comme un peintre pâtissier..... 11.00*
- *La Grande Tarte fine aux pommes, cordon de crème et glace à la vanille de Taha'a 12.00*
- *Grande assiette de desserts au chocolat grand cru Valrhona, cuillère de glace Ivoire..... 13.00*
- *Une poire "Belle Hélène" en chaud et froid mais à notre façon..... 13.00*