
ENTRÉES

Truite Fario de la pisciculture de Condax

cuite au sel, mandarine satsuma & gaspacho de butternut

Premiers haricots Tarbais frais, girolles

jaune d'œuf confit au jus de veau & sabayon d'une pâte feuilletée

« Steak » de céleri au poivre

confit au beurre noisette & rémoulade pour rafraîchir

PLATS

Pêche de ligne

premiers légumes racines, sabayon au beurre noisette & condiment iodé

Bœuf Jersiais

*travail autour du bœuf de la Ferme des Belles Robes,
cru, grillé & confit. Tartelette aux champignons pour accompagner*

Ris de veau

*pressé puis cuit au sautoir, variation de courges,
nougatine de graines de courge & jus anchois-olive*

LE BILLOT DE FROMAGE

sélection de chez Xavier

Supplément 15€

DESSERTS

Maïs local

travaillé en gourmandise & millas à la farine de maïs torréfiée

Figues sauvages

crue/cuites, les feuilles infusées, recuite de brebis fermière & patxaran

Poire Henri

bière Anywhere & miel de châtaignier du Pays basque

Toutes nos viandes sont d'origine France et nos poissons proviennent de pêches ou d'élevages durables.

Prix TTC, service compris. Liste des allergènes sur demande.

LE SOIR

À PARTAGER

Jambon Noir de Bigorre
affiné 20 mois,
pain des Causses frotté à l'ail
80 gr

19

Truite fario de Condax,
fumée au domaine
& quelques condiments

16

MENU DÉCOUVERTE

Entrée / Plat / Dessert

Au choix parmi les entrées, plats et desserts proposés.

37

Pour découvrir la cuisine de Chez Inès.

MENU DÉGUSTATION

5 TEMPS

59

Faites-nous confiance.

Menu en 5 séquences, choisi par l'équipe et servi pour l'ensemble des convives.

*En cas d'interdit alimentaire, merci de nous en faire part,
nous nous adapterons sans contrainte.*

ACCORDS METS & VINS

3 verres

26

5 verres

38