

# LE REFUGE GOURMAND

## Notre carte

Tous nos plats sont faits maison !

### Les entrées

|   |       |
|---|-------|
| Truite fumée d'Argeles Gazost avec crème fouettée acidulée        | 14.00 |
| Terrine de foie gras maison et son chutney pomme granny et raisin | 18.00 |
| Garbure nature  | 15.00 |

### Les salades

|   |       |
|---|-------|
| Salade végétarienne (quinoa, tomates séchées, pois chiches, raisin et échalotte)                      | 13.00 |
| Salade Sacca (salade, tomates séchées, œuf dur, jambon Belotta, fromage de brebis, pignon et crouton) | 14.00 |

### Coté mer et rivière

|   |       |
|---|-------|
| Noix de Saint Jacques snackées  | 23.00 |
| (Avec fondue de poireaux à la vanille et condiments tomates séchées, olive noire et jambon Belotta) |       |
| Pavé de truite d'Argeles Gazost, croute d'amande et émulsion de citron                              | 19.00 |

### Les plats de nos montagnes

|   |       |
|---|-------|
| Garbure complète avec manchon de canard et saucisse de Toulouse confite | 19.00 |
| Tartiflette des Pyrénées et sa salade                                   | 18.00 |
| Fondue nature   | 23.00 |
| Fondue au Morilles  | 26.00 |
| Fondue aux Truffles   | 32.00 |

### Les viandes

|  |       |
|--|-------|
| Magret de Canard IGP du Sud-Ouest sauce à l'orange                           | 19.00 |
| Cuisse de canard confite IGP du sud-ouest                                    | 18.00 |
| Côte de bœuf Black Angus pour 2 ou 3 personnes (1 à 1.5 kg)                  | 50.00 |
| Côte de bœuf de Galice pour 2 ou 3 personnes (1 à 1.5 kg)                    | 66.00 |
| Côte de bœuf de Galice Rubbia Galéga maturée 50 jours (environ 1.2 à 1.3 kg) | 85.00 |
| Poêlée de cèpes  | 12.00 |
| (Toutes nos viandes sont servies avec des pommes grenailles et salade verte) |       |

**Important : Sachez que nous avons la traçabilité de toutes nos viandes et poissons.**

### **Les fromages**

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| Assiette de 3 fromages des Pyrénées | 7.00 |
|-------------------------------------|------|

### **Les desserts**

|   |      |
|---|------|
| Pana cotta à la pistache sauce chocolat | 6.50 |
| Riz crémeux et son caramel beurre salé  | 6.50 |
| Mousse au chocolat de notre grand-mère  | 6.50 |
| Tarte tatin et sa glace vanille         | 6.50 |

### **Les vins à la carte ou au verre**

Venez découvrir notre carte des vins de plus de 30 références ...

### **Pour finir votre repas**

Passez dans le salon de l'hôtel pour déguster ou découvrir nos deux petites liqueurs

|          |      |
|----------|------|
| Patxaran | 5.00 |
| Menta    | 5.00 |