



Notre Carte

Été 2025

Planches à partager ou pas !!

Planche de charcuteries traditionnelles du pays	23
Planche de fromages de la Ferme des Roches Fleuries	22
Guacamole, nachos épicés	16

Entrées

Autour d'une buratina, sa panacotta et ses tomates d'antan	22
Asperges « al dente », haricots verts sur antipasti de poivrons grillés, huile fumée	22
Crème de petits pois glacé, tartine de chèvre frais de nos montagnes	18
Croquettes de crevettes grises (2 pièces), persil frit, citron, cœur de laitue*	21

*servi en plat, avec 3 pièces et frites fraîches +6€



Suggestions à la braise (soir uniquement)

Côte de boeuf (prix pour 2 personnes, env. 1000g)	98
Pluma ibérique	29
T-Bone de veau	34

Plats

Carré d'agneau à la flamme, tomates et courgettes comme un tian	36
Omelette abondance lardons, frites fraîches**	21
Entrecôte du Relais, béarnaise maison	38
Omble chevalier, beurre de bacon	28
Coquillettes jambon Beaufort	21
Paillard de volaille de ferme au grill, salade croquante	25
Tartare de boeuf du terroir, frites fraîches, cœur de laitue	26
Raclette ou fondue avec leurs accompagnements (uniquement le soir)	33

**Option végétarienne sans lardon

Desserts

Tiramisu amarena	12
Mousse au chocolat	12
Sablé aux myrtilles	12
Glaces (prix par boule)	4
Baba Don Papa	12