

**Toute l'équipe du restaurant  
"Chez Pierre d'Agos  
vous souhaite un bon appétit!**

**Menu à 18,00 € (2 plats + dessert)  
Menu à 20,50 € (2 plats + assiette de fromage + dessert)**

**Plat au choix**

Velouté de châtaignes  
Cassiolette d'œuf à la basquaise  
Salade gourmande  
(lardons, gésiers, champignons, ventrèche poêlée)  
Crotin de chèvre chaud et tomates confites

**Plat au choix**

Bavette à l'échalote  
Tête de veau vinaigrette  
Pavé de truite sauce du jour  
Fricassée de pintade au vin rouge

**Assortiment de légumes**

**Dessert au choix**

Pâtisserie du jour  
Crème brûlée  
Aumônière glacée aux fruits rouges  
Sabayon au cassis

**Menu enfant - 11,00 € (boisson incluse)**

Terrine de bloc de foie gras et son toast de chèvre - Mini burger ou  
Aiguillettes de canard, légumes ou pommes de terre - Dessert glacé

*Prix nets – Boissons non comprises – Aucun supplément au titre du service n'est dû par le client.*

Certains produits comportent des risques allergènes dont la liste qui suit, peuvent être dans la composition de nos plats

N'hésitez pas à consulter nos serveurs pour vous renseigner.

(Céréales contenant du gluten - Crustacés - Œuf - Arachide - Soja - Lait y compris lactose - Fruits à coque: amandes, noisettes...)

(Céleri, - Moutarde - Graines de sésame - Mollusques - Lupin)

**Toute l'équipe du restaurant  
«Chez Pierre d'Agos»  
vous souhaite un bon appétit!**

**Menu à 24,00 € (2 plats + dessert)**

**Menu à 26,50 €**

(2 plats + assiette de fromage du pays + dessert)

**Plat au choix**

Garbure

Ris de veau au porto

Assiette gourmande

(lardons, gésiers, magrets séchés, champignons, bloc de foie gras)

Crotin de chèvre aux pommes et lamelles de Serrano

**Plat au choix**

Pavé de cerf

Dos de cabillaud sauce chorizo

Filet de bœuf

Magret de canard sauce du jour

**Assortiment de légumes**

**Dessert au choix**

Pâtisserie du jour

Crème brûlée

Aumônière glacée aux fruits rouges

Sabayon au cassis

*Prix nets – Boissons non comprises – Aucun supplément au titre du service n'est dû par le client.*

L'origine de nos viandes est affichée quotidiennement et visible à l'entrée du restaurant

Un classeur mentionnant les produits allergènes rentrant dans la composition de nos recettes est mis à votre disposition - nous consulter

Toute l'équipe du restaurant  
«Chez Pierre d'Agos»  
vous souhaite un bon appétit!

Menu gourmand 30,50 €

Aumônière de St Jacques au foie gras et cèpes



Au choix

Filet de bar aux écailles de boudin noir de Bigorre

ou

Côte à l'os de porc noir de Bigorre



Assortiment de légumes



Dessert gourmand

*Prix nets – Boissons en plus – Aucun supplément au titre du service n'est dû par le client.*

L'origine de nos viandes est affichée quotidiennement et visible à l'entrée du restaurant  
Un classeur mentionnant les produits allergènes rentrant dans la composition de  
nos recettes est mis à votre disposition - nous consulter

# "Chez Pierre d'Agos" - à la Carte

## Nos entrées

Velouté de châtaignes	5,00 €
Garbure	7,00 €
Tête de veau vinaigrette	15,00 €
Millefeuille de bloc de foie gras de canard à la truité fumée	16,00 €
Ris de veau au porto	15,00 €
Casquette d'œuf à la basquaise	10,00 €

## Nos omelettes et garnitures

Omelette nature	8,00 €
Omelette au jambon du pays	12,50 €
Omelette aux cèpes	18,00 €

## Nos terrines

Foie gras de Canard	13,00 €
Boudin de porc noir	13,00 €

## Nos salades

Salade de chèvre chaud	13,00 €
Salade bigourdane	13,50 €
Salade gourmande	18,00 €

## Nos spécialités régionales

Filet de bœuf au foie gras mi Cuit (sauce à part)	23,00 €
Cassoulet au porc noir de Bigorre (1 pers)	18,00 €
Aumônière de St Jacques au foie gras et cèpes	25,00 €
Côte à l'os de porc noir de Bigorre	23,00 €
Pavé de cerf	20,00 €

## Nos viandes (accompagnées de légumes et salade)

Magret de Canard (entier 350gr / 400 gr)	20,00 €
Bavette à l'échalote	16,00 €
Fricassée de pintade au vin rouge	16,00 €
Tournedos grillé	20,00 €

## Nos poissons

Pavé de truite	18,00 €
Dos de cabillaud sauce au chorizo	18,00 €

*Prix nets - Pour éviter toute attente, pensez à commander vos desserts en début de repas.*

L'origine de nos viandes est affichée quotidiennement et visible à l'entrée du restaurant

Un classeur mentionnant les produits allergènes rentrant dans la composition de nos recettes est mis à votre disposition - nous consulter