

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

Menu à 17,50 € (2 plats + dessert)
Menu à 20,00 € (2 plats + assiette de fromage + dessert)

Plat au choix

Salade bigourdane (lardons, gésiers)
Salade aux toasts de chèvre frais et Bruschetta
Assiette de melon Serrano
Roulé de truite fumée au boursin et pommes

Plat au choix

Brochettes de pintade aromatisée
Tête de veau vinaigrette
Faux filet (sauce du jour servie à part)
Filet de truite sauce aux fruits

Assortiment de légumes

Dessert au choix

Pâtisserie du jour
Coupe glacée
Sabayon aux fruits
Crème brûlée

Menu enfant - 10,00 € (boisson incluse)
Nous consulter pour sa composition

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 23,50 € (2 plats + dessert)

Menu à 26,00 €

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

Plat au choix

Salade fraîcheur

(Toast de chèvre, dés de roquefort, tomates cerise, fruits)

Assiette de charcuteries du pays

(Porc noir de Bigorre et porc Duroc provenance Ateliers Pierre Sajous - Beaucens)

Millefeuille de bloc de foie gras à la truite fumée

Assiette de tapas bigourdanes

Plat au choix

Rôti de porc Duroc bardé à la ventrèche de porc noir -

spécialité régionale

Brochettes de magret aux fruits

Poisson du jour selon la Marée

Agneau du pays

Assortiment de légumes

Dessert au choix

Pâtisserie du jour

Coupe glacée

Sabayon aux fruits

Crème brûlée

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 30,00 €

Aumônière gourmande Terre et Mer



Au choix

Tournedos au foie gras mi Cuit (sauce du jour servie à part)

ou

Poisson du jour aux fruits de saison - selon la Marée



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

Tête de veau vinaigrette	15,00 €
Millefeuille de bloc de foie gras de canard la truité fumée	15,00 €
Assiette de charcuteries du pays	16,00 €
Assiette melon Serrano	12,00 €

Nos salades

Salade de chèvre chaud	12,50 €
Salade bigourdane	13,50 €
Salade gourmande	18,00 €

Nos spécialités régionales

Roulé de truite fumée au boursin et pommes	16,00 €
Cassoulet au porc noir de Bigorre (1 personne)	21,00 €
Civet de cerf St Hubert (1 personne)	30,00 €
Aumônière de foie gras frais de canard poêlé	25,00 €
Filet de boeuf grillé au foie gras de canard mi cuit	23,00 €
Filet de boeuf grillé au foie frais de canard	25,00 €
Rôti de porc Duroc bardé à la ventrèche de porc noir	25,00 €

Nos viandes (accompagnées de légumes et salade)

Faux filet grillé	18,00 €
Magret de canard (entier 350gr / 400 gr)	20,00 €
Brochettes de pintade	18,00 €
Agneau du pays	18,00 €

Nos poissons

Filet de truite	18,00 €
Poisson du jour (selon la Marée)	18,00 €

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 poêlé	13,00 €

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