

HUGUETTE[®]

LES GRIGNOTAGES

(À Partir de 15h)

Le Croque Gascon

Les Croustillants de Pied de Porc à la Moutarde à l'Ancienne

La Planche de Charcuterie Maison

La Planche de Jambon Fermier

Le Pot de Pastifret et ses Pickles de Légumes

L'Omelette façon Tortilla, Chorizo et Pommes de Terre

Tartine Frottée à l'Ail, Tomates Marinées et Ventrêche de Porc Noir de Bigorre

Le Bol de Frites à l'Ancienne

LES ENTREES

Le Foie Gras Poché au Poivre, Toast Croustillant

Le Foie Gras Poêlé aux Raisins et son Toast Croustillant

Le Houmous de Pois Chiche de chez Jean Christophe Bady, Toast de Pain Frotté à l'Ail

Le Velouté de Potimarron de chez Chantal Chauvin, Crème Infusée au Lard de Porc Noir de Bigorre, Chips de Ventrêche

La Truite des Pyrénées Façon Gravlax

La Blanquette de Haricots Tarbais Frais, Œuf Poché et Copeaux de Magret Séché

L'Œuf Cocotte aux Copeaux de Foie Gras et Cèpes

La Salade Délices de Canard

Mesclun, Copeaux de Foie Gras, Rillettes de Canard, Magret Séché, Crudités, Avocat, Pomme

HUGUETTE[®]

LES PLATS

La Macaronade d'Huguette et Son Foie Gras Poêlé
Tagliatelles, Foie Gras Poêlé et Champignons de Paris

Le Cassoulet aux Deux Confits (Cochon et Canard), Haricots Tarbais de la Famille Patacq (25min environ)

L'Émincé de Magret Rôti aux Figues de Papi Cuquel et Pommes de Terre Grenailles en Persillade

La Cuisse de Canard Confitée, Purée de Potimarron de Chantal Chauvin et Graines Torréfiées

La Saucisse de Toulouse, Lentilles

Le Wok de Poulet Mariné aux Légumes de Saison

Le Tartare de Vache Charolaise Préparé à la Tapenade d'Olives Vertes, Frites Maison et Salade

La Brochette de Cœurs de Canard Grillés

MENU PITCHOUN 12€

Une Grenadine ou une Limonade, La Surprise du Chef, et un Riz au Lait ou une Glace

Pour les moins de 12 ans

HUGUETTE[©]

Le Pain Perdu d'Huguette, Boule de Glace

Le Riz au Lait Façon Grand-Mère

Le Cœur Coulant au Chocolat, Glace au Lait

La Crème Brûlée à la Vanille

Les Figues de Papi Cuquel Pochées à l'Armagnac, Crème Fouettée Maison et Crumble

Le Baba au Pousse Rapière, Crème Fouettée Maison

Le Café Gourmand

La Coupe de Glace au Lait Cru aux Fruits de Saison et son Coulis, Crème Fouettée Maison

Le Sorbet aux Figues de Papi Cuquel

La Coupe d'Artagnan

Glace Pruneaux-Armagnac, Armagnac

Le Chocolat Liégeois

Boules de Glace Chocolat et Vanille, Chantilly, Chocolat

La Coupe Glacée Façon Poire Belle Hélène

Poire Pochée, Glace Vanille, Sauce Chocolat, Crème Fouettée et Tuile Maison

L'Assortiment de Fromages