



Pic du Midi
Tourmalet

CARTA
DEL 2877



***¡Saborea en la cumbre
los especialidades de los Pirineos!***





**Todos nuestros platos
son caseros**



MENÚ INFANTIL

Crema de cucurbitáceas

Lomo de cerdo negro con salsa de champiñones de Madiran

○ **Lomo de bacalao**, salsa de cítricos

Puré de patatas

Brookie con helado de la casa de vainilla

○ **Crumble de manzanas** y helado de la casa de vainilla

Jarabe «Les Petits Fruits»

— 20,00 € —

En caso de alergia, consulte nuestra lista. Precio de servicio incluido.

ENTRANTE + PRIMER PLATO
○ PRIMER PLATO + POSTRE

— 42,00 € —

ENTRANTE + PRIMER PLATO
+ POSTRE

— 48,00 € —


ENTRANTES

Crema de cucurbitáceas, salteado de champiñones ecológicos de Madiran, escalope de foie gras

Trucha de Lau Balagnas ahumada por nosotros, patatas confitadas, pickles de cebollas y zanahorias, salsa a la mostaza cántara

Terrina de foie gras con limón confitado

Tartar de ostras especiales Poget y de ternera estilo tataki, mango y kiwi del Adour

 **Crema trufada:** Crema de calabaza, champiñones ecológicos de Madiran con nata al aceite de trufa, carpaccio de trufas y chips de verduras


PRIMEROS PLATOS

Vieiras a baja temperatura, salsa reducida de puerros, puré de castañas y tupinambos

Curry rojo de lomo de bacalao, fondant de apio

Pichón a las dos cocciones, salsa reducida, puré de guisantes a la francesa, tocino de cerdo negro

Confit de cerdo negro, salsa reducida de cerdo a la mostaza cántara con miel, puré de castañas y chirivías, profiteroles rellenos de champiñones de Madiran

 **Cebolla rellena** (quinoa con verduras, tofu, semillas), infusión de trigo sarraceno


POSTRES

Lo insólito: Sablé de nueces del Périgord, ganache montada al queso Régalis César de Dominique Bouchait MOF, pera confitada al Pacherenc de Vic Bilh

La Ruche: Financier con miel de acacia, cremoso con miel de castaño, ganache montada con miel de rododendro, sorbete casero con naranja sanguina

Le Champi: Mousse de chocolate con leche y champiñones de Madiran, dacquoise de avellanas, merengue y champiñones al Armagnac

Le Mont'Pic: Fondant de castañas, ganache de vainilla de Madagascar, confit de bayas y su helado de la casa de castañas

 **Le Lin:** crema ligera al praliné de lino, moelleux de chocolate con corazón de praliné de lino y helado de la casa al azafrán de los Pirineos



BEBIDAS

APERITIVOS

Efervescente gascón: arándanos o jarabe de azafrán · 10 cl.....	6,00€
Pastis artesanal - Ors na Bruma · 2 cl.....	5,00€
Aperitivo al vino de Baronnies arándanos o castaña «Les Petits Fruits» CAMPAN · 5 cl	6,00€
Whisky Black Mountain Excellence · 4 cl	12,00€

CHAMPAGNES NICOLAS FEUILLETE

Réserve Exclusive Brut

Copa · 10 cl.....	12,00€
Botella · 37,5 cl.....	42,00€
Botella · 75 cl.....	65,00€

Exclusive Rosé

Copa · 10 cl.....	14,00€
Botella · 75 cl.....	72,00€

Palme d'or Vintage

Botella · 75 cl.....	150,00€
----------------------	---------

CÓCTELES

Sin alcohol..... 8,00€

Regulus: Manzana Pera Grosella

Con alcohol..... 10,00€

Orion: Ginebra, Bear Brothers BB9,
zumo de manzana y guindilla ecológica

Sirius: Pastis - Ors Na Bruma
+ tónica Kaskad, pepino y menta

Cocktail del momento

DIGESTIVOS

Armagnac Tariquet vs · 4 cl	6,00€
Licor de verbena ecológica - Ors na Bruma · 4 cl	7,00€
Licor de menta ecológica - Ors na Bruma · 4 cl	7,00€

REFRESCOS

Jarabe de arándanos / melocotón / limón - «Les Petits Fruits CAMPAN»	4,50€
Zumos de fruta «La bonne énergie»	4,50€
Agua «Ogeu Source du Roy» con o sin gas · 75 cl	5,50€
Cerveza local - blanca / tostada / rubia · 33 cl.....	6,00€

BEBIDAS CALIENTES

Café expreso	2,50€
Descafeinado.....	2,50€
Té, infusión.....	3,80€
Chocolate caliente.....	3,80€
Café doble	4,60€
Capuchino	4,60€

VINOS

VINOS BLANCOS

Tursan AOP, Les vignobles de Tursan
«**Impératrice**»
2022 · 75 cl 21,00 €

Côtes de Gascogne IGP, Plaimont
«**PAN**»
2021 · 75 cl 24,00 €

Vino francés, Bouscassé Chardonnay,
Alain Brumont
2016 · 75 cl 38,00 €

Pacherenc du Vic-Bilh AOP,
Famille Laplace «**Château Aydie**»
2021 Dulce · 50 cl 45,00 €

Pacherenc du Vic-Bilh AOP,
Domaine d'Alain Brumont
«**Château Montus**»
2015 · 75 cl 60,00 €

VINOS TINTOS

Madiran AOP, Domaine d'Alain Brumont
«**Made In Rang**»
2017 *Vino afrutado con notas de frutos rojos.*
Toque de salsa de fruta y pimienta negra. · 75 cl 21,00 €

IGP Côtes du Tarn BIO, Château de Sours
«**Petit coquin de Sours**» · 75 cl 23,00 €

Côtes de Gascogne IGP,
Domaine Duboscq-Monplaisir
2018 · 75 cl 25,00 €

Côtes de Gascogne IGP,
Domaine du Mage Cerisier Sauvage
2020 · 75 cl 27,00 €

Madiran AOP, Domaine d'Alain Brumont
«**Château Montus**»
2017 · 75 cl 51,00 €

Madiran AOP, Domaine d'Alain Brumont
«**Château Montus XL**»
2016 · 75 cl 140,00 €

VINOS ROSADOS

Tursan AOP, Les vignobles de Tursan
«**Impératrice**»
2022 · 75 cl 21,00 €

AOC Saint Mont,
PLAIMONT Terroirs & Châteaux
«**Château les bois Mathieu**»
2021 · 75 cl 38,00 €

COPA DE VINO

- VINOS BLANCOS

Côtes de Gascogne IGP, Plaimont
«**PAN**» 6,00 €

Pacherenc du Vic-Bilh AOP,
Famille Laplace «**Château Aydie**»
Dulce 12,00 €

Vin de France, Bouscassé Chardonnay,
Alain Brumont 9,00 €

- VINOS TINTOS

Madiran AOP,
Domaine d'Alain Brumont
«**Made In Rang**» 6,00 €

IGP Côtes du Tarn Bio,
Château de Sours
«**Petit coquin de Sours**» 6,00 €

Côtes de Gascogne IGP,
Domaine Duboscq-Monplaisir 6,00 €

Madiran AOP,
Domaine d'Alain Brumont
«**Château Montus**» 12,00 €

- VINOS ROSADOS

Tursan AOP, Les vignobles de Tursan
«**Impératrice**» 6,00 €

AOC Saint Mont,
PLAIMONT Terroirs & Châteaux
«**Château les bois Mathieu**» 9,00 €

DESCUBRE A LOS PRODUCTORES LOCALES

SOCIOS

★ **Lin des Pyrénées**

📍 MESPLEDE (64)

Lin des Pyrénées cultiva el lino en Béarn dentro del más estricto respeto de la naturaleza. Su producción de semillas, semillas troceadas, harina y aceite virgen está dirigida a los consumidores que se preocupan por la calidad de su nutrición, por su bienestar y su salud, así como a los profesionales de la gastronomía.

método de cocción que revelará sus cualidades únicas. Todo ello es lo que hace de un foie gras Rougié un plato incomparable.

alimentación de los rebaños. Esto permite, además, ofrecer quesos y otros productos lácteos con un sabor auténtico.

★ **Porc Noir de Bigorre**

📍 LOUEY (65)

El cerdo negro de Bigorre es el cerdo autóctono, que lleva siendo criado en los Pirineos Centrales desde tiempos inmemoriales. Este patrimonio pirenaico excepcional es un cerdo de raza pura, que vive en libertad en su territorio de origen, la región de Bigorre, en la confluencia de los departamentos de Altos Pirineos, Gers y Alto Garona.

★ **Truite des Pyrénées**

📍 LAU BALAGNAS (65)

Los hombres y las mujeres de la piscifactoría «La Truite des Pyrénées» producen unas magníficas truchas, a la vez que se enfrentan a dos retos cada día. Integrar el establecimiento en su entorno natural y utilizar recursos renovables, naturales y disponibles. De este modo, se inscriben en una acuicultura sostenible y razonada.

★ **Vinos**

Caves Baxellerie

📍 TARBES (65)

La bodega Caves Baxellerie está al servicio de sus clientes desde 1947. La bodega ofrece una amplia selección de más de 1500 vinos, que van desde los caldos más prestigiosos hasta los vinos de propiedad aún poco conocidos, pasando por los champagnes, los licores y los aguardientes.

★ **Champiñón ECOLÓGICO de Madiran**

Establecimiento y servicio de ayuda para el trabajo Saint-Raphaël

📍 MADIRAN (65)

En la granja de Madiran, la recolección se hace a mano. Los champiñones se producen según las especificaciones de la Agricultura Ecológica y la distribución se realiza en circuito corto. Cada día elegimos la calidad, en lugar de la cantidad.

Interprofession des Vins du Sud-Ouest

Nuestra carta ha sido elaborada en colaboración con la Interprofession des Vins du Sud-Ouest. Esta organización de profesionales es la primera en reunir las DOP y las IGP de una cuenca vitivinícola, la del Suroeste francés, que abarca 13 departamentos repartidos en dos regiones administrativas: Occitania y Nueva Aquitania.

★ **Carnes**

Sica Pyrénéenne

📍 TARBES (65)

Sica Pyrénéenne son los profesionales de la carnicería tradicional de referencia en los Altos Pirineos y sus regiones limítrofes. Ante todo, son profesionales de cada una de las etapas del sector cárnico.

★ **Nata**

Ferme de Sayous

📍 LOURDES (65)

Los productos lácteos vendidos proceden de la explotación. Están enriquecidos con omega 3, no llevan OGM y están elaborados exclusivamente con leche cruda ecológica de vacas lecheras. Con el fin de garantizar la calidad de la leche, prestamos una cuidadosa atención a la

★ **Pastis artesanal y licores**

Ors Na Bruma

📍 AUCUN (65)

Enclavada en el corazón de Val d'Azun, la granja-destilería produce plantas aromáticas y medicinales, así como frutos del bosque mediante agricultura 100 % ecológica. ¡La producción de licores, de digestivos y de hidrolatos culinarios se realiza de una forma artesanal y natural para ofrecer lo mejor de la montaña!

★ **Foie gras de pato**

Maison Rougié

📍 MAUBOURGUET (65)

El arte de la cría de patos según un saber hacer ancestral, que permite reconocer a primera vista un «foie» excepcional y el arte del

★ **El caracol Commingeois**

📍 SAINT-BERTRAND-DE-COMMINGES (31)

Una granja de caracoles familiar. Los caracoles nacen, se crían y se procesan en nuestra finca. La producción se enmarca dentro del respeto del medio ambiente y del comercio local.

★ **Pimientos de Béarn**

Maison Malnou

📍 LESCAR (64)

Fue hacia 1948 cuando se creó el primer campo de pimientos con unas 50 plantas. Esta es una producción familiar, que comenzó con la 3ª generación y cuyos descendientes son ahora la 6ª y 7ª generación de la familia Malnou, que cultivan sus pimientos en medio de viñedos, huertos y cultivos campesinos, bajo la influencia del río Gave de Pau y la mirada benévola de los Pirineos.

★ **Azafrán de los Pirineos**

📍 NISTOS (65)

Isabelle Lecornu cultiva el azafrán de Vieux Logis en Nistos, en los Altos Pirineos, a 700m de altitud.

★ **Aperitivos artesanales y jarabes**

Les Petits Fruits

📍 CAMPAN (65)

Situado a los pies del Pic du Midi de Bigorre, el taller «Les Petits Fruits» aspira a expresar todo el sabor de la fruta mediante la selección de frutos con un alto potencial gustativo: procesamiento artesanal en pequeñas cantidades, tradición

de las mermeladas cocinadas en caldera de cobre y de aperitivos y licores, que realzan los zumos de frutas o las infusiones de plantas, como el tradicional Génépi... Les Petits Fruits, en Campan, es a la vez un taller de fabricación artesanal, una tienda gastronómica y un jardín de descubrimiento.

★ **Panes especiales**

Panadería Théo

📍 BAGNÈRES-DE-BIGORRE (65)

★ **Quesos**

Dominique Bouchait

📍 MONTRÉJEAU (31)

Dominique Bouchent, es Maestro Artesano de Francia y desde hace más de 10 años representa el fruto del trabajo de más de 37 pastores en destinos tanto locales como de todo el mundo. «Les Fromagers du Mont Royal» sirve y deleita las papilas gustativas de más de 3000 clientes, recorriendo cerca de 40 mercados del suroeste francés.

★ **Miel**

Mielería Rayon d'or

📍 ILLE-SUR-TÊT (66)

La mielería Rayon d'or se dedica desde 1970 al apoyo y fomento de la apicultura local, artesanal y familiar. Con un enfoque social, ecológico y económicamente responsable, se ha establecido como un actor imprescindible de la apicultura pirenaica.

★ **Vinagres**

Domaine de l'Aïrial

📍 LAGRAULET-DU-GERS (32)

Situado en Gascuña, el Domaine de l'Aïrial es la única bodega dedicada exclusivamente a la producción tradicional de vinagres de vino y balsámicos. Los vinagres se elaboran a partir de las uvas cosechadas en los viñedos de la propiedad y cultivadas según los principios de una agricultura razonada respetuosa con el hombre y la naturaleza. Elaborados y madurados artesanalmente, los vinagres se envejecen en barricas durante varios años. La riqueza de los sabores tiene una sencilla explicación: una cuidadosa selección de frutos cultivados con esmero, una larga experiencia, la investigación y el tiempo, mucho tiempo...

★ **Frutas y verduras**

Alexandre De Souza:

Verduras certificadas HVE (alto valor ambiental)

📍 ASSAT (64)

Ferme Larqué: frutas y verduras ecológicas

Y, a lo largo de las estaciones, una quincena de otros productores de los Altos Pirineos y de los departamentos limítrofes.

★ **Productos del mar**

Pescadería Thomas Olano

📍 SAINT-JEAN-DE-LUZ (64)

Pescadero mayorista de San Juan de Luz, que compra el pescado diariamente en las lonjas del País Vasco francés y español, y que está especializado en el atún rojo, la merluza, el marisco y los crustáceos.



¡BUEN PROVECHO!
