

Formules du Marché

Entrée – Plat – Dessert 25.00 €

Entrée – Plat 22.00 €

Plat – Dessert 19.00 €

Garbure de l'Auberge

Cous confits

Ou

Calamars à la plancha

Boudin tiédi de chez Bignalet

Voile de poitrine fumée

Poisson du marché en croûte

Lentilles croquantes, crème citron vert

Ou

Magret de canard de la Maison Argaud

Poires pochée & céleri rave

Tiramisu au café

Ou

Délice aux agrumes

Menu gourmand

Disponible uniquement le soir du mardi au samedi

32.00€

Amuse-bouche

Carpaccio de saumon fumé maison

Avocat & fruits exotiques

Ou

Duo de foie gras Label Rouge

Mandarine & pain d'épices maison

Gambas grillées

Risotto de Troffies à la bisque & chorizo

Ou

Veau de Mr Calestrémé, jus corsé

Butternut & poitrine fumée

Russe maison & boule de glace pistache

Ou

Coulant au chocolat & caramel beurre salé

Les entrées de l'Auberge

Garbure de l'Auberge

Cous confits de la maison Argaud

10.50€

Omelette

Jambon de Bayonne, Tomates confites 9.00€

*Calamars à la plancha, Boudin tiédi de chez
Bignalet, voile de poitrine fumée*

11.50€

Carpaccio de saumon fumé maison

Avocat & fruits exotiques

12.50€

Duo de foie gras Label Rouge

Mandarine & pain d'épices maison 14.00€

Les plats de l'Auberge

Poisson du marché en croûte d'herbes

Lentilles croquantes, crème citron vert 14.00€

Gambas grillées

Risotto de Trofies à la bisque & chorizo

18.00€

Magret de canard de la Maison Argaud

Poire pochée & céleri rave 15.50€

Veau de Mr Calestrémé, jus corsé

Butternut & poitrine fumée 17.00€

Pièce de bœuf grillée de Blonde d'Aquitaine

Purée pommes de terre

& échalotes confites 13.50€

Auberge *du* Relais

*Nous sommes heureux de vous accueillir
autour de notre table.*

*Notre maître d'hôtel Erick et son
équipe s'efforceront de vous conseiller et
vous accompagner tout au long de votre
passage chez nous.*

*Côté cuisine nos chef Marie et Gaël,
leur équipe, et Véronique en pâtisserie
vous propose une cuisine à base de
produit frais, de saison en privilégiant
le circuit court et les producteurs
régionaux.*

*Petite carte changeante en fonction des
arrivages et de l'inspiration des chefs
dans l'objectif de vous satisfaire.*

*Merci de préciser toutes allergies, intolérances,
et/ou régimes spéciaux.*

*Notre belle cave essentielle dans la
conservation de nos meilleurs vins, est
mise à votre disposition.*

*Du vigneron local, aux grands crus de
notre patrimoine.*

*Monsieur Larrouture vous propose de
quoi satisfaire toutes vos envies de
l'apéritif au digestif.*

*Nous vous souhaitons de partager un
agréable moment en notre compagnie.*

L'équipe de l'Auberge

Nos fournisseurs

Le veau fermier de Mr Calestrémé à Asson

*Le canard Label Rouge de la maison Argaud à
Puyoo*

La boucherie Bignalet à Orthez

Le poulet de la ferme de Marlat à Amou

Le lapin de Mme Méhats de Salies de Béarn

*L'agneau de lait de la coopérative de Salies de
Béarn*

Les œufs de la ferme Rey à Pau

La truite saumonée de Banka au Pays Basque

*Le poisson du marché de la criée de Saint Jean de
Luz*

Le jambon de la Maison du jambon à Arzacq

*Les fruits & légumes des Fruitières de Chalosse à
Habas*

*Les pleurotes & shiitaké de chez Camparou à
Monein*

*Les haricots tarbais de la coopérative des
Haricots Béarnais*

Les fraises de La Fraiseriaie à Saint-Boès

*Le fromage de chèvre de la ferme Brukiza au
Pays Basque*

*Le fromage de vache fermier de la ferme
Lait P'tis Béarnais à Castetis*

Le fromage de brebis de la vallée d'Aspe