



33€
par personne

LA CARTE DES GROUPES

Minimum 10 personnes

Options supplémentaires par personne et sur demande

Boissons +8€/pers

All inclusive : 1 apéro, 2 verres de vin,
1 café

Charcuterie à partager +5€/pers

- à l'apéro

Assiette de charcuterie de Porc Noir

Fromage à partager +5€/pers

- à l'apéro ou avant le dessert

Assiette de fromages de Dominique

Bouchait Meilleur Ouvrier de France



Le menu est servi à l'ensemble du
groupe et nous vous proposons de **ne
changer que les plats d'une minorité.**

Le tarif du menu ne prend pas en
compte l'acheminement jusqu'au
restaurant en dameuse ou motoneige.

LE MENU

Entrée, plat et dessert

Garbure au Porc Noir

Spécialité bigourdane

*

Pièce de veau de notre ferme

avec sa garniture de saison

*

Parfait glacé

myrtille OU chocolat

sur son sablé amande et crumble

Menu végétarien sur demande

Options de remplacement par personne et sur demande

Charcuterie +3€/pers

Assiette de charcuterie au Porc Noir

*

Porc Noir +3€/pers

Pièce de Porc Noir, garniture de saison

Agneau +5€/pers

Agneau de Campan, garniture de saison

Côte de boeuf +20€/pers

500g de côte de boeuf, frites et salade

Poisson +5€/pers

Truite des Pyrénées, garniture de saison

*

Tarte myrtille et sa chantilly .. +4€/pers

Pièce entière +6€/pers

pour l'ensemble du groupe

• Omelette norvégienne flambée

• Autre gâteau sur demande
(ex : anniversaire)