



# La Table de Febus, Lion des Pyrénées



## Restaurant Gastronomique de l'Hôtel

### *Les Entrées*

- *Terrine de Foie gras maison, et son pain brioché* 19
- *Saumon Fumé Maison accompagné d'un mesclun de salade et d'une crème aigrette* 20
- *Ravioles à la Mousse de Homard* 22
- *Poêlé de Saint-Jacques au Balsamique* 18

### *Les Poissons*

- *Dos de Bar de ligne à l'Echalote et ail confits, sauce au Madiran* 28
- *Le Délice de Sandre poêlé, sur une fondue de Poireaux et son beurre rouge* 25
- *La Daurade simplement grillée au pistou* 23
- *La Sole façon Meunière* 26

### *Les Viandes et Volailles*

- *Pigeonneau farci au foie gras, galette de pommes de terre, essence à la truffe* 32
- *Filet de Bœuf aux échalotes confites et son jus au Madère* 23
- *Magret de Canard grillé, Sauce aux Fruits rouges* 18
- *Agneau à la mode de Fébus le Lion des Pyrénées* 26

### *Les Desserts (à commander en début de repas)*

- |                                    |    |                                   |    |
|------------------------------------|----|-----------------------------------|----|
| - <i>Assortiments de Fromages</i>  | 12 | - <i>Crème Catalane</i>           | 10 |
| - <i>Crêpes Suzette</i>            | 12 | - <i>Coupe de Glace et Sorbet</i> | 9  |
| - <i>Gratin de fruits rouges</i>   | 10 | - <i>Tarte aux Pommes Chaudes</i> | 12 |
| - <i>Soufflé aux Grand Marnier</i> | 14 |                                   |    |

Ouvert pour le déjeuner de 12h00 à 14h00 et pour le dîner de 19h00 à 21h00 – Il est important de réserver -