



# CARTA DE OTOÑO

## ENTRANTES

Los Huevos Mimosa del Bibent, Ventresca de Atún, Cogollo y Cebollino.	10€
Crema de Castañas y Nueces, Crema con Agua de Nuez, Trozos de Castaña y Nueces Tostadas.	10€
Puerros en Vinagreta con Magret seco del Sud-Ouest, Condimento de Salsa Gribiche, Crumble de Parmesano.	11€
Salmón Ahumado al Humo de Haya, Patata templada, crema de lima, perlas de arenque y aceite de eneldo.	15€
Desmenuzado de Cangrejo, Puré Fino de Aguacate con Aceite de Oliva y Pimiento de Espelette, Gajos de Naranja y Pomelo Rojo.	18€
Vol-au-vent de caracoles de Borgoña salvajes, Champiñones de París, salchicha de Morteau y crema de ajo suave.	18€
Jamón Ibérico Cebo de Campo, 18 meses de curación, Tostada de Pan Crujiente y Encurtidos Caseros.	19€
Foie gras de pato semicocido del Sud-Ouest, Remolacha, Mermelada de Moras y Bayas Rosas.	21€
Huevos Mimosa del Bibent por Metro, Ventresca de Atún Casera y Cebollino.	39€

## PLATOS PRINCIPALE

Ternera a baja temperatura, Apio Cocinado como Risotto y Jugo de Carne.	26€
Magret de pato asado del Sud-Ouest, Mousselina y Trozos de Calabaza Asada, Crema y Trozos de Castaña.	28€
El clásico cassoulet de Toulouse del Bibent, Confit de Pato, Salchicha de Toulouse Artesanal, Panceta Confitada y Salchicha de Corteza.	22€
Lomo de Cerdo Ibérico Pata Negra, Puré de Patatas, Servido con su Jugo Condimentado.	34€
Fricassée de Mollejas de Ternera y ave de Corral, Con Champiñones, Salsa de Vino Amarillo.	36€
Filete de Ternera de los Pirineos, Patatas fritas en Grasa de Vaca y Salsa Bearnesa emulsionada.	39€
El Pescado del Día al Vapor, Verduras al Vapor con Aceite de Eneldo.	26€
Pavé de corvina a la plancha, Hinojo confitado, Mantequilla Blanca con Algas y Salpicón de Ostras.	34€
Bogavante y Vieiras Salteadas con Mantequilla Semisalada, Bisque Reducida y Crema de Coliflor.	38€
El Jardín de Otoño	19€
Verduras y condimentos vegetales.	

Por nuestro chef Grégory Chomette

Los precios incluyen IVA. Servicio incluido. Lista de alérgenos disponible.



# CARTA DE OTOÑO

## POSTRES



Café Gourmand,	12€
Selección de Pastelitos Finos.	
La Milhojas Imprescindible del Bibent,	13€
Crema Diplomática con Vainilla BIO de Madagascar y Caramelo Salado.	
Fenetra Toulousain,	14€
Sablé Bretón, Confitura de Albaricoque, Dacquoise de Almendra y Chantilly de Vainilla.	
Tartaleta Guanaja Grand Cru,	12€
Masa Dulce de Cacao, Ganache Intensa, Sifón y Helado de Chocolate.	
Parfait Helado de Coco y Mango,	12€
Masa Dulce de Vainilla, Velo de Maracuyá, Salsa de Coco y Brunoise de Mango.	
Baba al Ron Añejo,	12€
Almíbar de Cítricos, Gel y Chantilly Ligera de Lima.	
Isla Flotante,	12€
Caramelizada, Almendras y Crema Inglesa con Vainilla BIO de Madagascar.	
Tabla de Quesos Curados	14€
Seleccionado por nuestro Maestro Quesero.	

Por nuestro pastelero Leonidas Christou

Nuestro chef, Grégory Chomette, desea agradecer sinceramente a:

“Maison SAMARAN” por su selección de aves y pato.

“Maison GARCIA” por su selección de embutidos.

Boulangerie “Yves Jehanne”.

Fromagerie “XAVIER”.

Chocolaterie “VALRHONA”

Destilería artesanal “Benoit Serres”.

Por su colaboración y excelencia.

### MENÚ INFANTIL

Para niños menores de 12 años

15€

Carne o pescado del día con patatas fritas o verduras  
 &  
 Mini postres