



CARTE D'AUTOMNE

LES ENTRÉES

L'Incontournable Œuf Mimosa du Bibent, Ventrèche de Thon Maison, Sucrine et Ciboulette.	10€
Le Velouté de Châtaignes et Noix, Crème à l'Eau de Noix, Éclats de Châtaigne et Noix Torréfiées.	10€
Les Poireaux Vinaigrette et Magret séché du Sud Ouest, Condiment d'une Sauce Gribiche, Crumble de Parmesan.	11€
Le Saumon Fumé au Bois de Hêtre, Pommes de Terre Tiédies, Crème de Citron Vert, Perles de Hareng et Filet d'Huile d'Aneth.	15€
L'Émietté de Crabe, Fine Purée d'Avocat à l'Huile d'Olive, Piment d'Espelette, Segments d'Orange et Pomélo Rouge.	18€
Le Vol au Vent d'Escargots de Bourgogne Sauvage, Champignons de Paris, Saucisse de Morteau et Crème à l'Ail Doux.	18€
Le Jambon Ibérique Cebo de Campo, 18 mois d'affinage, Toast de Pain Grillé et Pickles Maison.	19€
Le Foie Gras de Canard Mi-Cuit du Sud Ouest, Betterave, Confiture de Mûre et Baies Roses.	21€
L'Œuf Mimosa du Bibent au Mètre, Ventrèche de Thon Maison et Ciboulette.	39€

LES PLATS

Le Quasi de Veau basse température, Céleri cuisiné comme un Risotto et Jus de Viande.	26€
Le Magret de Canard Rôti du Sud Ouest, Mousseline et Morceaux de Potimarron Rôti, Crème et Éclats de Châtaigne.	28€
Le Cassoulet du Bibent, Élu Champion du monde du Cassoulet 2026 	32€
Confit de Canard, Saucisse de Toulouse Artisanale, Poitrine de Porc Confite et Saucisse de Couenne.	
La Longe de Porc Noir Ibérique Pata Negra, Purée de Pommes de Terre, Servie avec son Jus Condimenté.	34€
La Fricassée de Ris de Veau & Volaille Fermière, Aux Champignons et Sauce au Vin Jaune.	36€
Le Filet de Bœuf des Pyrénées, Frites à la Graisse de Bœuf et Sauce Béarnaise Émulsionnée.	39€
Le Poisson du Jour Vapeur, Légumes Vapeur à l'Huile d'Aneth.	26€
Le Pavé de Maigre Snacké, Fenouil Confit, Beurre Blanc aux Algues et Salpicon d'Huître.	34€
Homard et Saint-Jacques Poêlés au Beurre Demi-Sel, Bisque Réduite et Crème de Chou-Fleur.	38€
Le Jardin d'Automne,  Légumes et condiments végétaux.	19€

Par notre Chef Grégory Chomette 

BB CARTE D'AUTOMNE

LES DESSERTS

Le Café Gourmand, Sélection de Mignardises Fines.	12€
L'incontournable Millefeuille du Bibent, Crème Diplomate à la Vanille de Madagascar BIO et Caramel Beurre Salé.	13€
Le Fénétra Toulousain, Sablé Breton, Confit d'Abricot, Dacquoise Amande et Chantilly Vanille.	12€
La Tartelette Guanaja Grand Cru, Pâte Sucrée Cacao, Ganache Intense, Siphon et Glace Chocolat.	14€
Le Parfait Glacé Coco & Mangue, Pâte Sucrée à la Vanille, Voile Passion, Sauce Noix de Coco et Brunoise de Mangue.	12€
Le Baba au Vieux Rhum, Sirop aux Agrumes, Gel et Chantilly Légère au Citron Vert.	12€
L'Île Flottante Caramélisée, Amandes, Crème Anglaise à la Vanille BIO de Madagascar.	12€
Le Plateau de Fromages Affinés, Sélectionnés par notre Maître Fromager.	14€


Par notre Chef Pâtissier Leonidas Christou 

Notre chef, Grégory Chomette, tient à remercier :

La "Maison SAMARAN" pour sa sélection de Volaille et de Canard.

La "Maison GARCIA" pour sa sélection de Salaison.

La Boulangerie "Yves Jehanne".

La Fromagerie "XAVIER" .

La Chocolaterie "VALRHONA".

Distillerie Artisanale "Benoit SERRES".

Pour leurs sincères collaborations.

MENU ENFANT

Pour les moins de 12 ans

15€

Poisson ou viande du jour accompagné de frites ou légumes de saison

&

Mini dessert