



# CARTE DE PRINTEMPS

## LES ENTRÉES

L'Incontournable Œuf Mimosa du Bibent, Ventrèche de Thon Maison, Sucrine & Ciboulette.	10€
Le Velouté Glacé de Petits Pois & Menthe, Ossau-Iraty en neige & Zeste de Citron vert.	10€
Les Poireaux Vinaigrette & Magret séché du Sud Ouest, Condiment d'une Sauce Gribiche & Crumble de Parmesan.	12€
La Tourte Feuilletée au Cochon & Foie Gras, Mesclun Champêtre & Jus corsé.	15€
Le Céleri en rémoulade & Langoustines, Pommes Granny Smith, Amandes & Gel Citron	16€
Le Tartare de Dorade Royale & Asperges Vertes, Marinade Kalamansi, Coulis d'Asperge & Huile d'Aneth.	19€
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, Chutney de Rhubarbe & Poudre de Vanille.	21€
L'Œuf Mimosa du Bibent au Mètre, Ventrèche de Thon Maison et Ciboulette.	39€

## LES PLATS

Le Suprême de Volaille & Crevettes Sauvages, Préssé de Céleri aux Algues & Bisque de Crustacés.	26€
Le Merlu Rôti & Pied de Cochon, Chipirons, Pommes de Terre fondantes & Emulsion de Persil.	26€
La Truite Arc en Ciel des Pyrénées Vapeur, Légumes Printaniers, Bouillon relevé au Gingembre & poivre de Sichuan.	30€
Le Cassoulet du Bibent, 🏆 Élu Champion du monde du Cassoulet 2026 Confit de Canard, Saucisse de Toulouse Artisanale, Poitrine de Porc Confitée & Saucisse de Couenne.	32€
La Longe de Porc Noir Ibérique Pata Negra, Purée de Pommes de Terre, Servie avec son Jus Condimenté.	34€
Le Lieu Jaune & Asperges rôties, Jus de Volaille, Ventrèche de Cochon & Huile à l'Ail des Ours.	34€
L'Épaule d'Agneau des Pyrénées confite, Légumes Printaniers, Jus de Navarin & Citron confit	35€
Le Filet de Boeuf des Pyrénées, Frites à la graisse de boeuf & sa sauce au Poivre.	39€
Le Magret de Canard Rôti du Sud Ouest & Foie Gras, Fricassée de Champignons & Asperges.	42€
Le Jardin de Printemps, 🌱 Légumes & Condiments Végétaux.	19€

Par notre Chef Grégory Chomette 👑

Prix en TTC. Service Compris. Liste d'allergènes à votre disposition.



# CARTE DE PRINTEMPS

## LES DESSERTS

<b>Le Citron Destruqué,</b> Crèmeux au Citron, Sablé Breton & Meringue Citronnée.	10€
<b>La Pavlova aux Fraises Gariguettes,</b> Chantilly à l'Agastache & Coulis de Fraise.	12€
<b>La Noisette Coeur Croustillant,</b> Crumble de Noisettes, Tuile Croquante.	12€
<b>L'Île Flottante,</b> Sélection Gault & Millau – parmi les 10 meilleures de France Caramélisée, Amandes & Crème Anglaise à la Vanille BIO de Madagascar.	12€
<b>Le Chocolat Guanaja,</b> Crèmeux chocolat, parfait glacé à la fève Tonka, & Crumble Cacao.	13€
<b>L'Incontournable Millefeuille du Bibent,</b> Crème Diplomate à la Vanille de Madagascar BIO & Caramel Beurre Salé.	13€
<b>Le Café Gourmand,</b> Assortiment de desserts maison.	14€
<b>Le Plateau de Fromages Affinés,</b> Sélectionnés par notre Maître Fromager.	

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 "Vallée des deux Sources" pour sa sélection d'arômes.

La Boulangerie "Yves Jehanne".

La Fromagerie "XAVIER" .

La Chocolaterie "VALRHONA".

Pour leurs sincères collaborations.

## MENU ENFANT

Pour les moins de 12 ans

15€

Poisson du jour ou Filet de boeuf accompagné de  
frites ou légumes de saison

&

Glaces ou Mini Millefeuille