CARTE D'AUTOMNE

LES ENTRÉES

L'Incontournable Œuf Mimosa du Bibent, 10€
Ventrêche de Thon Maison, Sucrine & Ciboulette.

Le Velouté de Courge Bleue de Hongrie, 15€
Magret Séché, Praliné de Graines de Courge et Marron.

La Raviole de Champignons Forestiers, 17€
Sauce au Noilly Prat.

La Tourte Feuilletée Cochon & Poulpe, 18€
Relevée à la Soubressade, Piquillos, Mesclun Champêtre & Jus corsé.

La Cecina de Bœuf, 19€
Toast de Pain Grillé & Pickles Maison.

La Saint-Jacques de Bretagne en Tartare, 21€
Brunoise de Carotte aux Agrumes & Espuma à la Tagète.

Le Foie Gras de Canard Mi-Cuit du Sud Ouest, 22€
Pain d'Épices & Gelée de Vin Chaud.

Le Caviar Oscietre & Chou-Fleur, 26€
Crémeux de Chou-Fleur, Moules de Bouchot, Sablé d'Amandes et Sarrasin.

L'Œuf Mimosa du Bibent au Mètre, 39€
Ventrêche de Thon Maison et Ciboulette.

LES PLATS

Le Jardin d'Automne, 19€
Légumes & Condiments Végétaux.

La Truite des Pyrénées, 26€
Pommes de Terre Confites, Crème de Hareng & Coulis de Cresson.

Le Filet de Canette & Sauce Grand Veneur, 28€
Céleri Rave Confit, Poire Rôtie & Éclats de Châtaignes.

La Joue de Cochon Confite à la Bière, 29€
Purée de Pommes de Terre & Navet Boule d'Or.

Le Cabillaud & Embeurrée de Chou Vert, 31€
Jus de Viande Condimenté & Petits Croûtons.

La Volaille farcie au Foie Gras, 32€
Légumes d'Automne & Sauce Poulette.

Le Cassoulet du Bibent, 33€
Élu Champion du monde du Cassoulet 2026
Confit de Canard, Saucisse de Toulouse Artisanale, Poitrine de Porc Confite & Saucisse de Couenne.

La Dorade Sébaste Rôtie & Sauce Champagne, 35€
Œufs de Saumon et Hareng, Poêlée de Légumes de Saison.

La Noix de Saint-Jacques de Bretagne, 36€
Poitrine de Cochon Confite, Champignons & Lait de Topinambour.

Le Filet de Bœuf des Pyrénées, 39€
Frites à la Graisse de Bœuf & Sauce au Poivre.

Par notre Chef Grégory Chomette

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

CARTE D'AUTOMNE

LES DESSERTS

L'Île Flottante, 12€
Sélection Gault & Millau – parmi les 10 meilleures de France
Caramélisée, Amandes & Crème Anglaise à la Vanille BIO de Madagascar.

La Pomme Chantecler, 12€
Sablé Breton, Marmelade de Pommes & Chantilly aux Épices de Noël.

La Tartelette Citron Meringuée, 12€
Confit de Citron au Poivre Sichuan.

Le Rocher Chocolat Cacahuète, 13€
Grand Cru Valrhona & Praliné Cacahuète.

La Poire façon Belle Hélène, 13€
Poire pochée au Café & Sauce Chocolat Blond.

L'incontournable Millefeuille du Bibent, 13€
Crème Diplomate à la Vanille de Madagascar BIO & Caramel Beurre Salé.

Le Café Gourmand, 13€
Assortiment de Desserts Maison.

Le Plateau de Fromages Affinés, 14€
Sélectionnés par notre Maître Fromager.

Notre Chef, Grégory Chomette, tient à remercier ses partenaires :

Fromagerie Chez Xavier, Samaran, Garcia, Maison Lascours , la Boulangerie Yves Jehanne, la Vallée des Deux Sources, Episence, les Huiles d'olive Alexis Muñoz, la Maison Kaviari, ainsi que la Chocolaterie Valrhona.

Pour leurs sincères collaborations.

MENU ENFANT

Pour les moins de 12 ans
15€

Poisson du jour ou Filet de Canette & Jus de Viande
accompagné de frites ou légumes de saison.
&
Mousse au Chocolat ou
Pommes Caramélisées & Chantilly Vanille.

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