



HÔTEL DU CIRQUE
ET DE LA CASCADE

MENU RESTAURANT LE RUSSEL

ENTRÉES

*Foie gras de canard maison au Jurançon et au piment d'Espelette,
brioche et chutney aux myrtilles*

*Jambon de Porc Noir de Bigorre AOP affiné 24 mois,
pickles de légumes*

*Œuf 64° et haricots tarbais IGP en tartelette,
espuma de brebis des Pyrénées*

*Gravelax de Truite des Pyrénées à la betterave,
fèves d'edamamé et tuile de pain*



PLATS

*Veau élevé sous la mère en croute de noisettes, jus de veau,
polenta crémeuse*

*Porc Noir de Bigorre AOP, jus moutardé,
galets de pommes de terre à l'huile de Truffe blanche*

*Epaule d'Agneau du Pays cuisson lente, jus au thym,
mille feuilles de pommes de terre*

*Risotto Vénéré aux noisettes,
Déclinaison de choux Romanesco*



DESSERTS

Déclinaison de fromages de brebis du Pays de la Maison Berducou

Cœur coulant au chocolat Noir 70% et Grué de Cacao

Baba au Génépi, mousse à la Fève de Tonka

Comme un magnum citron myrtille et ses fruits frais

HÔTEL DU CIRQUE
ET DE LA CASCADE

MENU RESTAURANT LE RUSSEL

ENTRIES

*Foie gras home made with Jurançon and Espelette pepper,
brioche and blueberry chutney*

*Black Pork Ham from Bigorre AOP aged 24 months,
vegetable pickles*

*64° egg and IGP Tarbais beans in tartlet,
Pyrenees sheep foam*

*Pyrenees Trout Gravelax with beetroot,
edammame beans and bread tuile*



DISHES

*Calf raised under the mother in a hazelnut crust,
creamy pollenta*

*Bigorre AOP Black Pork, mustard juice,
potato pancake with white truffle oil*

*Slow cooked local lamb shoulder, thyme jus,
thousand potato leaves*

*Risotto Vénéré with hazelnuts,
Romanesco cabbages*



DESSERTS

*Variation of sheep cheeses from the Pays de la Maison Berducou
Flowing heart with 70% Dark chocolate and Cocoa Nibs*

Baba with Génépi and Tonka Bean mousse

Like a magnum lemon, blueberry and fresh fruits

HÔTEL DU CIRQUE
ET DE LA CASCADE

MENU RESTAURANT LE RUSSEL

ENTRADAS

*Foie gras de pato casero con pimientos de Jurançon y Espelette,
chutney de brioche y arándanos*

*Jamón de Cerdo Negro de Bigorra DOP añejado 24 meses,
encurtidos de verduras*

*Huevo 64° y judías Tarbais IGP en tartaleta,
Espuma de oveja del Pirineo*

*Trucha del Pirineo Gravelax con remolacha,
frijoles edamame y pan tuile*



PLATOS

*Ternera criada bajo la madre en costra de avellanas, jugo de ternera,
polenta cremosa*

*Cerdo Negro Bigorre AOP, jugo de mostaza,
Tortitas de patata con aceite de trufa blanca*

*Paletilla de cordero local cocida a fuego lento, jugo de tomillo,
mil hojas de papa*

*Risotto Vénéré con avellanas,
Variación de coles romanesco*



POSTRES

Variación de quesos de oveja del Pays de la Maison Berducou

Corazón fluido con 70% chocolate negro y Nibs de Cacao

Baba con Génépi y mousse de haba tonka

Como una magnum de limón, arándanos y fruta fresca