

## ENTRÉES

---

**BURRATINA / MELON / MANGUE**, tartare de melon et **mangue** aux agrumes, **burratina** et pesto de **pistache**, goulat de **Chez Pardon** rôti, **oignons de Trébons**  
**14 €**

**TATAKI DE THON**, déclinaison de betterave et fruits rouges **15 €**

**GASPACHO VERDE**, pickles de légumes, croque-monsieur au **jambon de chez Flament** et fromage de **brebis d'ici**  
**13 €**

## PLATS

---

**COCHON**, le filet de **Porc noir de Bigorre** en croûte de fruits secs, poitrine confite puis snackée, croustillant de boudin de **Porc noir de Bigorre**, légumes du moment et **artichauds barigoule**, jus réduit à la mûre  
**29 €**

**LIEU NOIR DE LIGNE**, rôti au **beurre**, chou blanc étuvé à la tomate, crémeux de **patate douce pourpre**, sauce aux **épices zaatar**  
**24 €**

## FROMAGE

---

**TOMMES FERMIERES DE MR OMPRARET ET FROMAGE DU MOMENT**, gelée au Jurançon doux et piment d'Espelette, pain de chez **Campagnolle** **11 €**

## DESSERTS

---

**LA LIGNE PASSION / CAMEL**, biscuit croustillant choco / praliné, crème légère passion et **caramel laitier**, glaçage noir intense, sorbet **passion**  
**11 €**

**FLAN PATISSIER**, au **rhum**, **lait de coco** et citron vert, fruits frais du moment, chantilly **yuzu** **9,50 €**