

ENTRÉES

L'ŒUF BIO DE LA FERME DES CRETES, confit puis pané aux noisettes, bouillon crémeux aux champignons, nouilles aux épices douces **13 €**

LE POULPE, juste snacké, mousseline de céleri au beurre, noix de cajou, jus de betterave légèrement crémé et relevé au wasabi **15 €**

PATATE DOUCE, rôtie au beurre et piment béarnais fumé, sauce au fromage blanc de chèvre du domaine de Peyroge et combawa, crumble à l'oignon, chutney de figues de Solliès **13 €**

PLATS

LA CANETTE, filet cuit rosé, risotto de blé ancien aux agrumes, poire mi cuite pochée à la sangria, jus court à l'ail fumé **28 €**

JOUE DE PORC, confite, condiment thaï, polenta au lait de coco et curry vert, légumes confits au vieux balsamique **24 €**

FROMAGE

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

DESSERTS

MAÏS ' CHOC, crémeux au chocolat Empreinte 72%, mousse légère au maïs, crumble à la fève de tonka, crème glacée au gingembre **11 €**

RIZ, au lait et gin BIO des Pyrénées Lost Mountain, dulce de leche au citron vert, kumquat, craquant sésame, sorbet myrtille **9,50 €**