

Ces menus sont servis le soir ainsi que les samedis, dimanches et jours fériés.

LE COMPLICE

Menu en portions dégustation

54,00 €

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

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

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

SUPPLÉMENT FROMAGE : tommes fermières de vache et de brebis de **M. Ompraret**, chèvre du **Domaine de Peyroge**, gelée maison au **Jurançon doux et piment d'Espelette**, pain de **chez Campagnolle** **7,50 €**

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

L'EMPREINTE

35,00 €

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

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

SUPPLÉMENT FROMAGE : tommes fermières de vache et de brebis de **M. Ompraret** et chèvre du **Domaine de Peyroge**, gelée maison au **Jurançon doux et piment d'Espelette**, pain de **chez Campagnolle** **7,50 €**

RIZ, au lait et gin BIO des Pyrénées Lost Mountain, dulce de leche au citron vert, kumquat, craquant sésame