

— LES — menus.

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

LE COMPLICE

Menu en portions dégustation

54,00 €

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

TATAKI DE THON, déclinaison de betterave et fruits rouges

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

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

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

L'EMPREINTE

35,00 €

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

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

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

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