

ENTRÉES

ASPERGES DE SOMBRUN, sucrine, avocat, poivron, kiwi de l'Adour, jambon de Porc Noir de Bigorre, sauce parmesan et kalamansi **15 €**

TRUITE DES PYRÉNÉES, mi-cuite en délicate gelée au Jurançon, oignon nouveau rôti et rafraîchi, coulis à l'ail des ours et gel de framboise **13 €**

MAQUEREAU, confit à l'huile d'olive, salade piémontaise, croustillant sarrasin **14 €**

PLATS

AGNEAU DE CHEZ FLAMENT, cuit lentement au tandoori, saladette de légumes crus, fenouil confit, croustillant miel et graines, jus de cuisson **29,50 €**

PIÈCE DE BŒUF DE LA MAISON FLAMENT, rôtie et cuite saignante, mousseline végétale, artichaud snacké, jus de bœuf aux senteurs d'Asie **25,50 €**

FROMAGE

TOMMES FERMIERES DE MR OMPRARET ET CHEVRE DU DOMAINE DE PEYROGE, gelée au Jurançon doux et piment d'Espelette, pain de chez Campagnolle **12 €**

DESSERTS

FRUITS ROUGES, COCO, MASCARPONE, fruits rouges infusés dans un sirop à la verveine citronnée, rocher coco, mascarpone minute au citron noir et sorbet framboise **11,50 €**

MOELLEUX AUX AGRUMES, gel de kiwi de l'Adour, crémeux yuzu, crème glacée à la fève de tonka **9,50 €**

Prix Nets, Service compris

