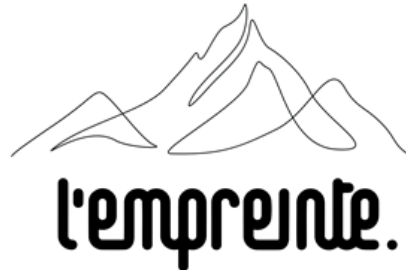


Menus uniquement le midi le mercredi 7 et le vendredi 9 Mai



MENU DÉTENTE

20 €

HOUMOUS DE POIS CHICHES, PAIN GRILLÉ, SALADE DE JEUNES POUSSSES ET MAGRET SÉCHÉ

VOLAILLE, SAUCE CHAMPIGNONS ET LÉGUMES RÔTIS

PAIN PERDU, POMMES CARAMÉLISÉES ET CAMEL RELEVÉ AU GINGEMBRE

MENU PLAISIR

32 €

Mise en bouche

ŒUF BIO DE LA FERME DES CRÊTES, confit, tagliatelles d'asperges de Thierry Lasserre, siphon au vieux parmesan, croûtons au beurre et piment béarnais

TRUITE DE LAU BALAGNAS, juste snackée, riz vénéré aux légumes, sauce au citron safranée, Chorizo de porc noir de Bigorre

SUPPLÉMENT FROMAGE : tommes fermières de vache et de brebis de Mr OMPRARET, Comté 24 mois d'affinage, gelée maison au jurançon doux et pain de chez Campagnolle **9 €**

ENTREMETS, biscuit croustillant choco/praliné, mousse légère vanille et Grand Marnier, fruits rouges en glaçage et frais, gel au vinaigre balsamique, crémeux citron vert et yuzu

Prix Nets, Service compris

