

ENTRÉES NOTRE CARTE

TARTELETTE 15€

croustillante, légumes d'hiver en vinaigrette d'agrumes, cromesquis de brandade et gambas, guacamole et jeunes pousses végétales

FOIE GRAS DE M. RICAUD 21€

mi cuit marbré à la truffe noire, pain aux noix de chez Campagnolle, gel à l'orange et au piment de la maison Malnou, chutney de fruits secs et confits

TRUITE DES PYRÉNÉES 18€

en tartare à la châtaigne des Pyrénées, mayo truffée, jeunes pousses d'épinards, condiment châtaigne et vieux balsamique, râpée de truffe

PLATS

JOUES DE PORC 29€

braisées longuement, jus de cuisson relevé au paprika, légumes du moment et chips de betterave jaune

VEAU EN DEUX FAÇON 34€

médailon cuit rosé et ris en chapelure croustillante à la noisette, panais en mousseline truffée et en chips, brocolis bimi, gel de kiwi de l'Adour, jus corsé et lamelles de truffe

FROMAGES 13€

TOMMES FERMÈRES DE BREBIS ET DE VACHE DE MR OMPRARET ET COMTÉ 24 MOIS D'AFFINAGE

gelée maison au Jurançon doux et piment d'Espelette, pain de chez Campagnolle

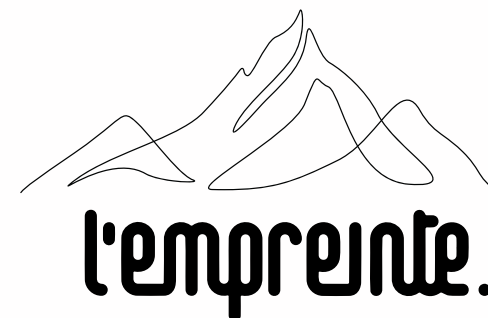
DESSERTS

TRUF'CAILLOU 12€

comme un galet, crème légère au Grand Marnier truffée, insert d'un confit de clémentine corse puis en sorbet, brisures de gâteau à la broche

POIRE 9,5€

pochée dans un délicat sirop au fenouil, celui-ci en fine gelée, crème légère au foin AOP de Crau, crumble au fenouil, crème glacée à la rose



Une cuisine d'instinct inspirée par des produits de qualité, respectant les saisons et favorisant les circuits courts, par une équipe passionnée

OFFREZ L'EXPÉRIENCE QUE VOUS VENEZ DE VIVRE

grâce aux bons cadeaux de notre boutique en ligne

2 rue Gaston Manent 65000 TARBES

05 62 44 97 48

www.restaurant-lempreinte.com



Gault & Millau

