

# — LES — menus.

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

## LE MENU COMPLICE

---

Menu en portions dégustation

59,00 €

**ASPERGES DE SOMBRUM, ANDOUILLE BÉARNAISE DE CHEZ PARDON**, sauce gribiche et condiment fraise harissa

**GRAVELAX DE MAIGRE**, betterave de chez Bastelica, petits pois, crème d'asperges vertes, crème glacée au poivre du Sichuan

**PORC NOIR DE BIGORRE**, le filet cuit au sautoir, frite de boudin panée aux herbes, mousseline de légumes verts, morilles crémeuses, jus réduit

**SUPPLÉMENT FROMAGE** : Tomme fermière de brebis de Mr Ompraret, comté affiné 24 mois, chèvre du domaine de Peyroge, gelée maison au Jurançon doux et piment d'Espelette, pain de chez Campagnolle **9.00 €**

**FRAISES**, crémeux au chocolat blanc et wasabi, sablé au curcuma, gel fraise et citron vert, oxalys

## L'EMPREINTE

---

40,00 €

**ŒUF BIO DE LA FERME DES CRÊTES CONFIT**, dans l'esprit d'une soupe à l'oignon, tube de mie de pain toasté au fromage de vache de chez Ompraret, oignon ring

**JOUE DE BŒUF**, cuite lentement au vin de madiran, polenta légère au piment béarnais, chou pakchoï snacké, condiment basilic et citron vert

**SUPPLÉMENT FROMAGE** : Tommes fermières de brebis de Mr Ompraret, comté affiné 24 mois, chèvre du domaine de Peyroge gelée maison au Jurançon doux et piment d'Espelette, pain de chez Campagnolle **9.00 €**

**FENOUIL, AGRUMES, PERSIL**, biscuit "be-chou" aux graines de fenouil et agrumes, sorbet kalamansi, nuage mascarpone et persil



Prix nets, service compris

La liste de allergènes est disponible, merci de vous adresser au personnel de salle