

ENTRÉES

TATAKI DE BŒUF DE LA MAISON FLAMENT, condiment thaï, cerises en pickles et en gel acidulé, chips de tapioca et saladette de jeunes pousses de chez Bastelica **16 €**

MELON, décliné en tartare à la menthe, sorbet et mariné à la géline de M. Hérau, cake au maïs, mousseux aux feuilles de tagete **16 €**

GRAVELAX DE MAIGRE, betterave de chez Bastelica, petits pois, crème d'asperges vertes, crème glacée au poivre du Sichuan **16 €**

PLATS

PORC NOIR DE BIGORRE, le filet cuit au sautoir, frite de boudin panée aux herbes, mousseline de légumes verts, morilles crémees, jus réduit
34 €

POISSON DE LA CRIEE, riz vénéré aux champignons de Madiran, sauce estragon, zestes de combawa, cacahuètes de Hères **29 €**

FROMAGE

TOMME FERMIÈRE DE BREBIS DE MR OMPRARET, COMTÉ AFFINÉ 24 MOIS, CHÈVRE DU DOMAINE DE PEYROGES, gelée maison au Jurançon doux et piment d'Espelette, pain de chez Campagnolle **13 €**

DESSERTS

FRAISES, crèmeux au chocolat blanc et wasabi, sablé au curcuma, gel fraise et citron vert, oxalys de chez Bastelica **12 €**

PECHE, en soupe rafraîchie à la verveine citronnée, sorbet pêche de vigne, thym frais en crèmeux et croustillant **9.50 €**



Prix nets, service compris

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