

MENU EMPREINTE

40€

Ce menu est servi le soir, ainsi que les samedis, dimanches et jours fériés

HOUMOUS PYRENEEN

houmous de pois chiches bio de M. Verdier, chorizo de porc Noir de Bigorre, chips de riz au sumac, perle de kalamansi

DOS DE LIEU NOIR

patate douce pourpre en mousseline, betteraves jaunes confites et croustillantes, beurre blanc au tandoori

SUPPLÉMENT FROMAGE 9€

TOMMES FERMIERES DE BREBIS ET DE VACHE DE MR OMPRARET ET CHÈVRE DU DOMAINE DE PEYROGES

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

FRUITS EXOTIQUES ET NOISETTE

biscuit moelleux aux noisettes torréfiées, crémeux exotique, gel de mangue, fruits frais du moment

Prix nets, service compris

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



ACCORD METS & VINS

Notre équipe de salle saura, avec justesse, accorder votre choix de menu avec des vins qui le sublimeront.

Faites lui confiance et laissez vous accompagner sur un accord :

- 3 verres 22€ (Deux verres de 12cl et un verre de 6cl)
- 4 verres 29€ (Trois verres de 12cl et un verre de 6cl)

MENU TRUFFE

66€

menu en portions dégustations

Ce menu est servi le soir, ainsi que les samedis, dimanches et jours fériés

FOIE GRAS DE M. RICAUD

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

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

VEAU EN DEUX FAÇON

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

SUPPLÉMENT FROMAGE 9€

TOMMES FERMIERES DE BREBIS ET DE VACHE DE MR OMPRARET ET CHÈVRE DU DOMAINE DE PEYROGES

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

TRUF'CAILLOU

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

Prix nets, service compris

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