

— 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 €

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

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 €

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

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

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 €**

PECHE, en soupe rafraîchie à la verveine citronnée, sorbet pêche de vigne, thym frais en crémeux et croustillant



Prix nets, service compris

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