

MENU EMPREINTE

40€

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

OEUF BIO DE LA FERME DES CRÊTES

confit, tagliatelles d'asperges de Thierry Lasserre, siphon au vieux parmesan, croûtons au beurre et piment béarnais

TRUITE DE LAU BALAGNAS

juste snackée, riz vénéré aux légumes, sauce safranée, chorizo de porc noir de Bigorre

SUPPLÉMENT FROMAGE 9€

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

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

ENTREMETS

biscuit croustillant choco/praliné, mousse légère vanille et Grand Marnier, fruits rouges en glaçage et frais, gel au vinaigre balsamique, crèmeux yuzu et citron vert

Prix nets, service compris

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

MENU COMPLICE

59€

menu en portions dégustations

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

BOEUF

en tartare à l'italienne, ricotta aux feuilles de tagetes et zestes d'agrumes, réduction de carotte, citron vert et gingembre, jeunes pousses, noix de cajou torréfiées

ANGUILLE FUMÉE

fraises de Sombrun fraîches et en gel relevé à la liqueur de verveine d'Ors na bruma, crèmeux wasabi, tuile croustillante au sésame, asperge

POITRINE DE COCHON CONFITE

puis rôtie, haricots mungo au yakitori, pommes dauphines aux cebettes, condiment piquillos, jus réduit, sauce à la coriandre fraîche

SUPPLÉMENT FROMAGE 9€

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

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

MANGUE

mousse avocat et chocolat blanc, crumble à la fève de tonka, sorbet mangue, citron confit de M. Hérau

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)