

Menus uniquement le midi le mercredi 31 juillet, jeudi 1^{er} et vendredi 2 août

— RESTAURANT —
l'empreinte.

MENU DÉTENTE

20 €

SOUPE DE PETITS POIS, CRÉMEUX MENTHE ET GUANCIALE RÔTI

**POITRINE DE PORC, MOUSSELINE VÉGÉTALE, PETITS LÉGUMES ET SAUCE
CHIMICHURRI**

FRAISES FRAÎCHES, SABLÉ CURCUMA, MOUSSEUX PISTACHE ET SORBET KALAMANSI

MENU PLAISIR

32 €

Mise en bouche

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

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

SUPPLÉMENT FROMAGE : tomme fermière de brebis de Mr OMPRARET, Chèvre du domaine de Peyrogues comté 24 mois d'affinage, gelée maison au jurançon doux et pain de chez Campagnolle **9 €**

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

Prix Nets, Service compris

