

NOTRE CARTE

ENTRÉES

ŒUF BIO DE LA FERME DES CRETES 16€

confit, bouillon de crustacés, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, toast de pain au beurre, aioli

PANAIS, POIRE, BRESAOLA 15€

mousseline de panais, rafraîchie à l'huile de noix, poire en pickles au thym puis en gel, crumble au piment béarnais et bresaola

BELLE NOIX DE SAINT JACQUES 17€

juste snackée, champignons en marinade vinaigrée, saladette de jeunes pousses de chez Bastelica, crémeux aéré à la châtaigne bio des Pyrénées et mangue, oignons frits

PLATS

POITRINE DE COCHON 29€

fondante, légumes en mousseline et croquants en vinaigrette aux senteurs d'Asie, chips de tapioca, guacamole, sauce acidulée

CANARD DE LA FERME DU MOURA 30€

le filet cuit rosé, potimarron rôti, en mousseline et en chips, pousses d'épinards, jus réduit à l'orange et sumac

FROMAGES

13€

TOMMES FERMÈRES 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

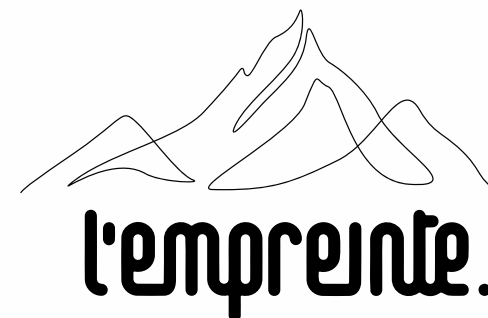
DESSERTS

LE CUBE 12€

mousse légère à la vanille, insert au citron vert confit bio de M. Hérau, crumble pistache, crème glacée d'Isigny

ANANAS ET COCO 9,5€

biscuit coco et poivre malabar, crémeux au citron vert, ananas frais, en coulis puis en chips, siphon noix de coco, sorbet kalamansi



Une cuisine d'instinct inspirée par des produits de qualité, respectant les saisons et favorisant les circuits courts, par une équipe passionnée

OFFREZ L'EXPÉRIENCE QUE VOUS VENEZ DE VIVRE

grâce aux bons cadeaux de notre boutique en ligne

2 rue Gaston Manent 65000 TARBES

05 62 44 97 48

www.restaurant-lempreinte.com



Gault & Millau

