

ENTRÉES

NOTRE CARTE

TARTELETTE 15€

croustillante, légumes d'hiver en vinaigrette d'agrumes, cromesquis de brandade et gambas, guacamole et jeunes pousses végétales

CHAMPIGNONS DE MADIRAN 15€

en panna cotta crémeuse, carpaccio en vinaigrette et parmesan, rôtis au beurre, gel de persil et jus de volaille au balsamique

POULPE 17€

tentacule grillée et escalopée, premières asperges, émulsion à la moutarde de Brive et clémentine

PLATS

JOUES DE PORC 29€

braisées longuement, jus de cuisson relevé au paprika, légumes du moment et chips de betterave jaune

POULET NOIR D'ASTARAC BIGORRE 32€

suprême étuvé dans un bouillon, pois chiches de Hères et légumes du moment, sauce aux épices zaatar

FROMAGES 13€

TOMMES FERMÈRES DE BREBIS ET DE VACHE DE MR OMPRARET ET COMTÉ 24 MOIS D'AFFINAGE

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

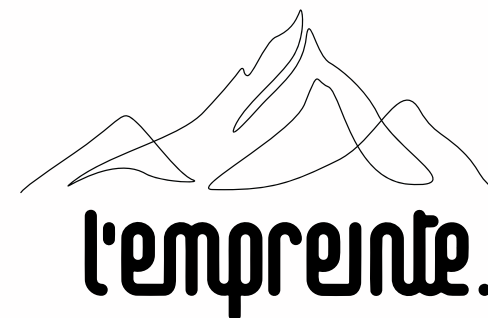
DESSERTS

LE CHOCOLAT 12€

en ganache choco/betterave, crumble cacao, sauce chocolat relevée à la cardamome et en sorbet, pickles de betteraves jaunes

POIRE 9,5€

en ganache choco/betterave, crumble cacao, sauce chocolat relevée à la cardamome et en sorbet, pickles de betteraves jaunes



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

