

## 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

TACOS "BIGORRA" 15€

pico de gallo, avocat, confit de poule noire d'Astarac Bigorre, herbes fraîches, sauce relevée avocat/wasabi, amandes torréfiées

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

FILET DE BAR 29€

juste snacké, crumble chorizo et basilic, mousseline de céleri à la betterave, sauce aux épices zaatar

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 FERMIERES 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

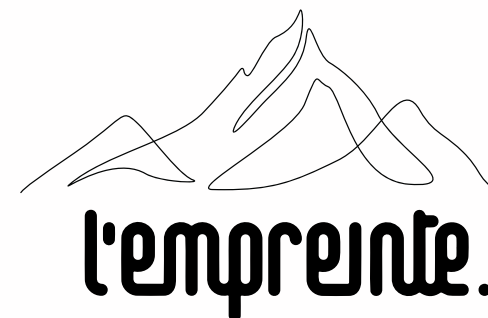
### DESSERTS

LE CUBE 12€

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

POMME / CARMEL 9,5€

crémeux au caramel laitier, pommes façon tatin, belle tuile croustillante, gel de vin chaud aux épices rafraichit



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](http://www.restaurant-lempreinte.com)



Gault & Millau

