

Menus uniquement le midi le mercredi 12 jeudi 13 et vendredi 14 juin

— RESTAURANT —
l'empreinte.

MENU DÉTENTE

20 €

MAGRET SÉCHÉ MAISON, ÉMULSION DE POMMES DE TERRE / NOISETTE, OIGNONS

RING, GEL DE POIRE ET JEUNES POUSSÉS

CONCHIGLIONIS FARCIS À LA JOUE DE BŒUF, LÉGUMES SAUTÉS ET JUS RÉDUIT

SALADE DE FRUITS FRAIS, BISCUIT FENOUIL ET AGRUMES

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 aux feuilles de tagete

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 Peyroges 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 crémeux et croustillant

Prix Nets, Service compris

