

NOTRE CARTE

ENTRÉES

BURRATINA, TRUFFE, TOMATE

Burratina, pesto "classico", belle tranche de tomate de chez Bastellica, crème légère au maïs truffée, copeaux de truffe d'été

MELON 16€

décliné en tartare à la menthe, sorbet et mariné à la Géline de Mr Hérau, cake au maïs, mousseux aux feuilles de tagete

15€

THON ROUGE ET FOIE GRAS

tartelette croustillante, ceviche de thon rouge, dés de foie gras mi-cuit, jeunes pousses et houmous de pois chiches d'Hères à l'encre de seiche, sauce coco

17€

PLATS

POITRINE DE COCHON

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

29€

POULET NOIR D'ASTARAC BIGORRE

en habit vert, ragoût de haricots Tarbais Basco'Bigourdan, mousseline de pommes de terre à l'ail fumé, jus de volaille

30€

FROMAGES

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

13€

DESSERTS

FRAMBOISES ET SESAME

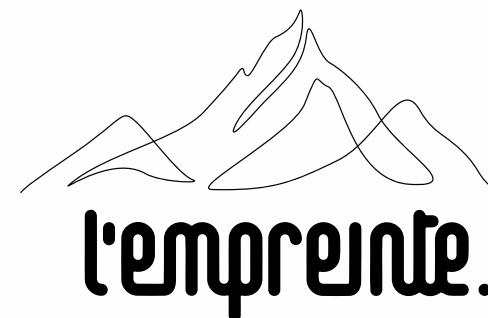
nougatine de sésame, crémeux au chocolat 72% relevé à la cardamome, framboises fraîches et sorbet au cactus et citron vert

12€

ANANAS ET COCO

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

9,5€



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

