

## ENTRÉES NOTRE CARTE

### FOIE GRAS DE M. RICAUD 21€

mi cuit marbré à la truffe noire, pain aux noix de chez Campagnolle, gel à l'orange et au piment de la maison Malnou, chutney de fruits secs et confits

### TACOS "BIGORRA" 15€

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

### TRUITE DES PYRÉNÉES 18€

en tartare à la châtaigne des Pyrénées, mayo truffée, jeunes pousses d'épinards, condiment châtaigne et vieux balsamique, râpée de truffe

## PLATS

### FILET DE BAR 29€

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

### VEAU EN DEUX FAÇON 34€

médailon cuit rosé et ris en chapelure croustillante à la noisette, panais en mousseline truffée et en chips, brocolis bimi, gel de kiwi de l'Adour, jus corsé et lamelles de truffe

## FROMAGES 13€

### TOMMES FERMIÈRES 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

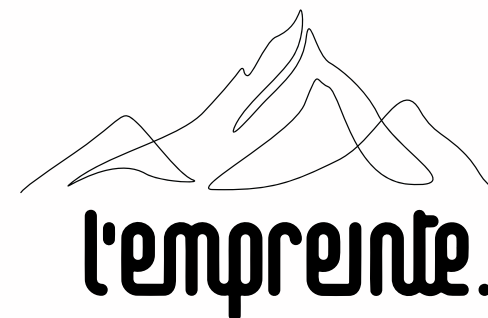
## DESSERTS

### TRUF'CAILLOU 12€

comme un galet, crème légère au Grand Marnier truffée, insert d'un confit de clémentine corse puis en sorbet, brisures de gâteau à la broche

### POMME / CARMEL 9,5€

crèmeux 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

