

## ENTRÉES NOTRE CARTE

OEUF BIO DE LA FERME DES CRÊTES 15€

confit, tagliatelles d'asperges de Thierry Lasserre, siphon au vieux parmesan, croûtons au beurre et piment béarnais

ANGUILLE FUMÉE 16€

fraises de Sombrun fraîches et en gel relevé à la liqueur de verveine d'Ors na bruma, crémeux wasabi, tuile croustillante au sésame, asperge

BOEUF 16€

en tartare à l'italienne, ricotta aux feuilles de tagetes et zestes d'agrumes, réduction de carotte, citron vert et gingembre, jeunes pousses, noix de cajou torréfiées

## PLATS

TRUITE DE LAU BALAGNAS 29€

juste snackée, riz vénéré aux légumes, sauce safranée, chorizo de porc noir de Bigorre

POITRINE DE COCHON CONFITE 30€

puis rôtie, haricots mungo au yakitori, pommes dauphines aux cebettes, condiment piquillos, jus réduit, sauce à la coriandre fraîche

FROMAGES 13€

TOMMES FERMÈRES DE BREBIS ET DE VACHE DE MR OMPRARET ET CHÈVRE DU DOMAINE DE PEYROGE

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

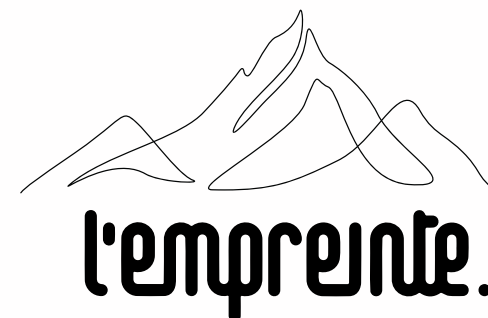
## DESSERTS

MANGUE 12€

mousse avocat et chocolat blanc, crumble à la fève de tonka, sorbet mangue, citron confit de M. Hérau

ENTREMETS 9,5€

biscuit croustillant choco/praliné, mousse légère vanille et Grand Marnier, fruits rouges en glaçage et frais, gel au vinaigre balsamique, crémeux yuzu et citron vert



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

