

Ces menus sont servis le soir ainsi que les samedis, dimanches et jours fériés.

LE COMPLICE

Menu en portions dégustation

57,00 €

ASPERGES DE SOMBRUN, sucrine, avocat, poivron, kiwi de l'Adour, jambon de Porc Noir de Bigorre, sauce parmesan et kalamansi

TRUITE DES PYRÉNÉES, mi-cuite en délicate gelée au Jurançon, oignon nouveau rôti et rafraîchi, coulis à l'ail des ours et gel de framboise

AGNEAU DE CHEZ FLAMENT, cuit lentement au tandoori, saladette de légumes crus, fenouil confit, croustillant miel et graines, jus de cuisson

SUPPLÉMENT FROMAGE : tommes fermières de vache et de brebis de M. Ompraret, chèvre du Domaine de Peyroge, gelée maison au Jurançon doux et piment d'Espelette, pain de chez Campagnolle **8 €**

FRUITS ROUGES, COCO, MASCARPONE, fruits rouges infusés dans un sirop à la verveine citronnée, rocher coco, mascarpone minute au citron noir et sorbet framboise

L'EMPREINTE

36,00 €

MAQUEREAU, confit à l'huile d'olive, salade piémontaise, croustillant sarrasin

PIÈCE DE BŒUF DE LA MAISON FLAMENT, rôtie et cuite saignante, mousseline végétale, artichaud snacké, jus de bœuf aux senteurs d'Asie

SUPPLÉMENT FROMAGE : tommes fermières de vache et de brebis de M. Ompraret, chèvre du Domaine de Peyroge, gelée maison au Jurançon doux et piment d'Espelette, pain de chez Campagnolle **8 €**

MOELLEUX AUX AGRUMES, gel de kiwi de l'Adour, crémeux yuzu, crème glacée à la fève de tonka

Prix Nets, Service compris

