

## ENTRÉES

---

**ASPERGES DE SOMBRUM, ANDOUILLE BÉARNAISE DE CHEZ PARDON**, sauce gribiche et condiment fraise harissa **16 €**

**ŒUF BIO DE LA FERME DES CRÊTES CONFIT**, dans l'esprit d'une soupe à l'oignon, tube de mie de pain toasté au fromage de vache de chez Ompraret, oignon ring **16 €**

**GRAVELAX DE MAIGRE**, betterave de chez Bastelica, petits pois, crème d'asperges vertes, crème glacée au poivre du Sichuan **16 €**

## PLATS

---

**PORC NOIR DE BIGORRE**, le filet cuit au sautoir, frite de boudin panée aux herbes, mousseline de légumes verts, morilles crémees, jus réduit  
**34 €**

**JOUE DE BŒUF**, cuite lentement au vin de madiran, polenta légère au piment béarnais, chou pakchoï snacké, condiment basilic et citron vert **26 €**

**SUGGESTION : POISSON DU MARCHÉ**, mousseline de légumes verts et légumes du moment, sauce carotte, yuzu et gingembre **29 €**

## FROMAGE

---

**TOMME FERMIÈRE DE BREBIS DE MR OMPRARET, COMTÉ AFFINÉ 24 MOIS, CHÈVRE DU DOMAINE DE PEYROGES**, gelée maison au Jurançon doux et piment d'Espelette, pain de chez Campagnolle **13 €**

## DESSERTS

---

**FRAISES**, crémeux au chocolat blanc et wasabi, sablé au curcuma, gel fraise et citron vert, oxalys de chez Bastellica  
**12 €**

**FENOUIL, AGRUMES, PERSIL**, biscuit "be-chou" aux graines de fenouil et agrumes, sorbet kalamansi, nuage mascarpone et persil **9.50 €**



Prix nets, service compris

La liste de allergènes est disponible, merci de vous adresser au personnel de salle