

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

LE COMPLICE

Menu en portions dégustation

54,00 €

TATAKI DE BŒUF de la **Maison Flament**, laquage « rosso », chou blanc au vinaigre de riz, sauce tartare, cacahuètes de Hères

DORADE ROYALE, pochée à la betterave, légumes rafraichis à l'huile de pistache, émulsion au combawa

PIGEONNEAU RUSTANAIS de **Patrice Raymond**, le suprême cuit rosé, la cuisse confite, bouillon retour d'Orient relevé au citron confit et gingembre, tastou d'abats au foie gras de la **ferme du Moura**

SUPPLÉMENT FROMAGE : tomme de vache de M. Ompraret, vieux comté, chèvre du Domaine de Peyroge, gelée maison au Jurançon doux et piment d'Espelette, pain de **chez Campagnolle 7,50 €**

POIRE : pochée à l'**Armagnac Domaine Malartic** et vanille, mascarpone allégé à la fleur d'oranger, crumble aux noix, crème glacée caramel au beurre AOP d'Isigny

L'EMPREINTE

35,00 €

CAROTTES, confites à l'orange et goula séché de chez **Thierry Pardon**, vinaigrette au **miel des Pyrénées**, sorbet carotte/orange/gingembre

VEAU de la **Maison Flament**, juste snacké, jus légèrement crémé au poivre malabar, déclinaison de butternut de **Sylvain Andrieux**, condiments ail noir et piquillos

SUPPLÉMENT FROMAGE : tomme de vache de M. Ompraret, vieux comté, chèvre du Domaine de Peyroge, gelée maison au Jurançon doux et piment d'Espelette, pain de **chez Campagnolle 7,50 €**

FIGUES : crues et confites, croustillant cacao, crème diplomate au praliné, lait de poule aux épices