MIDI UNIQUEMENT les mercredi 1er, jeudi 2 et vendredi 3 décembre

— RESTAURANT —

l'empreinte.

MENU DÉTENTE

17 €

Jambon de pays, pan con tomate, mousse aux herbes fraiches

***

Filet de cabillaud sauce vierge, riz cuisiné aux épices douces

***

Soupe de poire à la badiane, crème glacée, chantilly au vieux rhum

MENU PLAISIR

29 €

Mise en bouche

***

PANAIS, en velouté relevé au poivre maniguette, toastinette au chorizo de Porc Noir de Bigorre et avocat, sésame

***

CANARD, conchiglionis farcis de canard aux aromates, carotte, poireau et navet, jus de canard, figues séchées et cranberries

***

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 €

***

ANANAS, en milk shake, rôti au beurre / miel / Floc de Gascogne puis rafraîchi, crémeux passion et gingembre, sorbet piña colada, éclats de brownie

Prix Nets, Service compris

MIDI UNIQUEMENT les mercredi 1er, jeudi 2 et vendredi 3 décembre

— RESTAURANT —

l'empreinte.

MENU DÉTENTE

17 €

Jambon de pays, pan con tomate, mousse aux herbes fraiches

***

Filet de cabillaud sauce vierge, riz cuisiné aux épices douces

***

Soupe de poire à la badiane, crème glacée, chantilly au vieux rhum

MENU PLAISIR

29 €

Mise en bouche

***

PANAIS, en velouté relevé au poivre maniguette, toastinette au chorizo de Porc Noir de Bigorre et avocat, sésame

***

CANARD, conchiglionis farcis de canard aux aromates, carotte, poireau et navet, jus de canard, figues séchées et cranberries

***

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 €

***

ANANAS, en milk shake, rôti au beurre / miel / Floc de Gascogne puis rafraîchi, crémeux passion et gingembre, sorbet piña colada, éclats de brownie

Prix Nets, Service compris