

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

## LE COMPLICE

---

*Menu en portions dégustation*

52,00 €

**BURRATA**, burrata crémeuse, soupe verte, melon mariné et en sorbet, crumble au chorizo, pickles d'oignons rouges

**TRUITE DES PYRENEES**, en gravelax, comme une mayonnaise de betterave relevée d'harissa, vinaigrette de légumes verts rafraîchis au combawa, pain aux graines

**SUPREME DE VOLAILLE**, cuit lentement en infusion de citron confit et piment béarnais, escautons de maïs au thym, carotte et navet

**SUPPLÉMENT FROMAGE** : vieux comté, tomme de vache de Mr Ompraret, chèvre du Domaine de Peyroge , gelée au Jurançon doux et piment d' Espelette, pain de chez Campagnolle. **7,00 €**

**CAILLOUZU**, comme un galet, crème légère yuzu / praliné, biscuit crousti'croquant, yuzu confit, framboises fraîches, sorbet yuzu

## L'EMPREINTE

---

35,00 €

**HARICOTS TARBAIS**, en panna cotta relevée au génépi, déclinaison de maïs, bresaola

**ONGLET DE VEAU**, blé ancien onctueux et basquaise, jus corsé et champignons de Madiran

**SUPPLÉMENT FROMAGE** : vieux comté, tomme de vache de Mr Ompraret, chèvre du Domaine de Peyroge , gelée au Jurançon doux et piment d' Espelette, pain de chez Campagnolle. **7,00 €**

**CHOU PATISSIER** : cacahuètes de Hères en crémeux et caramélisées, crème montée vanille, abricots en sorbet et confits