

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, escavons 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