

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

## LE COMPLICE

---

Menu en portions dégustation

54,00 €

**ŒUF BIO de la ferme des crêtes**, confit puis pané aux herbes, effilochée de poule **Noire D'Astarac Bigorre**, crème légère à la **châtaigne des Pyrénées** relevée à la Chartreuse verte

**CABILLAUD**, poché au lait de coco, émulsion exotique, blé ancien au curry vert, navets confits

**PINTADE**, en cuisson douce, flanquée de foie gras, mousseline de pomme de terre et noisette, poire pochée à la sangria, sauce orange/ yuzu

**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 €**

**MONT BLANC : marrons des Pyrénées** en panna cotta et glacés, gel de clémentine, mascarpone vanille et grand Marnier, spaghettis marron/whisky, sorbet et segments d'orange

## L'EMPREINTE

---

35,00 €

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

**CANARD**, conchiglioni 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 / Flocc de Gascogne puis rafraîchi, crémeux passion et gingembre, sorbet piña colada, éclats de brownie