

## SERVICE MIDI

Menu à 33 € Entrée + Plat + Dessert

Menu à 29 € Entrée + Plat ou Plat + Dessert

### ENTRÉES

- ✓ Garbure Béarnaise cuite au *camot* du pays
- ✓ Tartare truite-pommes Granny Smith, ajo blanco, sorbet concombre, brioche basilic
- ✓ Sablé tomate, panna cotta au Comté, tomates cerises, glace Moutarde, coppa fumée
- ✓ Poulpe grillé, crème de maïs au curry, sucrine braisée, vierge chorizo et gel de piment d'Espelette -suppl +5€

### PLATS

- ✓ Poitrine de veau du Collectif du Haut-Béarn confite, pressé de pommes-de-terre, lard fumé, condiment piperade, siphon sauce Béarnaise
- ✓ Filet de canette rôti, caviar d'aubergines, brocolis, confit de kumquat, tuile au parmesan
- ✓ Poisson de la criée, risotto de petit épeautre aux piquillos, pousses d'épinards à l'huile de noisette, sabayon Aioli

### DESSERTS

- ✓ Sélection de fromages de la vallée, confiture cerises noires.
- ✓ Crumble cacao sous son siphon Dulce de leche, glace banane, pignons de pin craquants, fleur de sel
- ✓ Tapioca verveine-citronnelle, caramel au citron, framboises fraîches, sablé, sorbet pêche

## SERVICE SOIR

Menu à 36 € Entrée + Plat + Dessert

Menu à 31 € Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Menu découverte en 4 services à 46 € élaboré par le chef, servi à l'ensemble de la table

### ENTRÉES

- ✓ Garbure Béarnaise cuite au *camot* du pays
- ✓ Tartare truite-pommes Granny Smith, ajo blanco, sorbet concombre, brioche basilic
- ✓ Sablé tomate, panna cotta au Comté, tomates cerises, glace Moutarde, coppa fumée
- ✓ Poulpe grillé, crème de maïs au curry, sucrine braisée, vierge chorizo et gel de piment d'Espelette -suppl +5€

### PLATS:

- ✓ Poitrine de veau du Collectif du Haut-Béarn confite, pressé de pommes-de-terre, lard fumé, condiment piperade, siphon sauce Béarnaise
- ✓ Filet de canette rôti, caviar d'aubergines, brocolis, confit de kumquat, tuile au parmesan
- ✓ Poisson de la criée, risotto de petit épeautre aux piquillos, pousses d'épinards à l'huile de noisette, sabayon Aioli

### DESSERTS

- ✓ Crumble cacao sous son siphon Dulce de leche, glace banane, pignons de pin craquants, fleur de sel
- ✓ Clafoutis fraises-huile d'olive, glace au Poivre de Timut, gel de passion, Arlette
- ✓ Tapioca verveine-citronnelle, caramel au citron, framboises fraîches, sablé, sorbet pêche

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS – BOISSONS EN PLUS