

Menus uniquement le midi le mercredi 29, jeudi 30 et vendredi 31 janvier



**l'empreinte.**

**MENU DÉTENTE**

**20 €**

**HOUMOUS DE POIS CHICHES D'HÈRES, CHORIZO DE PORC NOIR DE BIGORRE,  
SALADETTE DE JEUNES POUSSSES ET PERLES DE KALAMANSI**

\*\*\*

**BLANC DE VOLAILLE SAUCE ZAATAR, LÉGUMES DU MOMENT ET CRUMBLE TOMATES,  
BASILIC ET PARMESAN**

\*\*\*

**BROWNIE AU CACAHUÈTES DE HÈRES, CHANTILLY AU GRAND MARNIER ET FRUITS  
FRAIS DU MOMENT**

**MENU PLAISIR**

**32 €**

**Mise en bouche**

\*\*\*

**TARTELETTE**, croustillante, légumes d'hiver en vinaigrette d'agrumes, cromesquis de brandade et gambas, guacamole et jeunes pousses végétales

\*\*\*

**JOUES DE PORC**, braisées longuement, jus de cuisson relevé au paprika, légumes du moment et chips de betterave jaune

\*\*\*

**SUPPLÉMENT FROMAGE** : tommes fermières de vache et de brebis de Mr OMPRARET, Chèvre du domaine de Peyrogues, gelée maison au jurançon doux et pain de chez Campagnolle 9

\*\*\*

**POIRE**, pochée dans un délicat sirop au fenouil, celui-ci en fine gelée, crème légère au foin AOP de Crau, crumble au fenouil, crème glacée à la rose

Prix Nets, Service compris

