

## Aout

4 au 21 Aout 2022

---

Pastèque au Piment Sugar Rush  
Pesto de Coriandre & Cacahuètes, Courgette  
Chips Chou Kale à l'Huile d'Olive  
*En accompagnement de l'apéritif (en supplément)*

---

Aubergines Vapeur au Miso Artisanal & Sésame  
Melothria, Haricots Verts & Beurre Vinaigrette Fleur de Mioga, Shiso

---

Maquereau Grillé & en Sambal Ikan Tenggiri  
Tomates, Tomates Cerises, Concombre, Combava, Citronnelle, Échalotes

---

Échine de Porc Fermier Fumée au Bois de Cerisier au Soja & Miel  
Sauce Poivron Pimenté, Condiment de Betteraves, Amarante  
Pommes de Terre Nouvelles Croustillantes aux Herbes

---

Fromages des Pyrénées :  
Vache de Sost, Brebis de La Vallée d'Ossau, Chèvre Bio de Chez Lebbe  
Miel de Bruyère en Rayon, Croustillant au Sarrasin & Avoine aux Épices  
Confiture de Groseilles - Rhubarbe, Boule d'Abricot & Pruneau à l'Armagnac

---

Soupe Glacée de Nectarine & Champagne, Huile de Menthe  
Crème Glacée Yaourt de Brebis Fermier, Tuile Gingembre

---

### **Mignardises**

Melon - Sirop de Verveine  
Cookies Pistache – Cajou - Chocolat  
*En accompagnement café/ thé /digestif (en supplément)*

54€ TTC

Assiette de fromage 8€

*Accord Mets et Vins 4 x 6cl 25€*

Prix net service compris