



Émotions

Immersion dans notre territoire :

Des influences maritimes... Aux vallées pyrénéennes...

Prélude,

Entre terre et océan.

Biscayenne,

Rose de cabillaud, espuma Pil-Pil, piment d'Espelette et ail des ours.

Foie gras des Landes,

Poêlé, habillé d'une raviole imprimée aux champignons, sauce périgueux et belle émulsion de volaille relevée à la truffe noire.

Saint Jacques légèrement fumées,

Semoule de chou-fleur colorée, émulsion caramélisée et lard de porc noir de Bigorre.

OU

Ris de veau rôti au sautoir,

Carotte des sables des Landes confite, jus infusé à la citronnelle.

Comme une boule de neige,

Mangue, fruits de la passion et coco relevés avec une subtile touche de curry..

Épilogue,

Entre douceurs et gourmandises.

Le menu Émotions : 92€, 138€ avec l'accord des vins.

Avant le sucré, un peu de fromage vous sera proposé :

Nuage de tomme roblochonnée de la vallée de Baretous (19€)

Notre Cayolar : Sélection de fromages fermiers des Pyrénées (24€)