



Menu de la St Valentin

Immersion dans notre territoire :

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

Prélude,

Entre terre et océan.

Foie gras et truffe noire en trompe l'oeil,

Oignons au vinaigre balsamique, note de fumée.

Ravioles de homard,

Panais et pomme, belle émulsion de crustacés relevé au champagne.

Agneau de lait des Pyrénées décliné,

yaourt, citron et piment d'Espelette.

ou

Saint-Jacques au lard de Bigorre,

Ballotines et crème de cresson.

Le mont blanc marron poire à partager

Nid d'amour,

Chocolat pure origine république dominicaine, poivre de Sichuan vert, coco et zestes de citron vert.

Épilogue,

Entre douceurs et gourmandises.

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

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

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

Menu servis pour la Saint Valentin

135€ par personne

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

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

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