



Fêtes des mères 2022

Immersion dans notre territoire :

Des influences maritimes...aux vallées pyrénéennes...

Préludes,

Entre terre et océan.

Belles asperges vertes à quatre mains,

Braisées au barbecue, meringue végétale, glace thym citron.

Foie gras des Landes poêlé,

Habillé d'une raviolle imprimée à l'ail des ours, morilles des Pyrénées, sauce périgieux et belle émulsion de volaille.

Filet de turbot rôti,

« Vol-au-vent » végétal, petits pois, neige de menthe et jus truffé.

Ou

Poitrine de bœuf Wagyu cuite 30 heures,

Pickles cébettes et aubergine, caripoulé, piment fumé et combaya.

Fraise gariguette, géranium rosat,

Comme une pavlova aux parfums de verveine.

Ou

L'esprit d'une tarte au chocolat au lait 42%,

Pure origine Côte d'Ivoire, infusion de jasmin.

Épilogue,

Entre douceurs et gourmandises.

Le Menu de Fêtes des Mères : 110€ - 162€ avec l'accord mets & vins

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

Nuage de tomme reblochonée de la vallée de Baretous : 19€ - 29€ avec l'accord