

## Le menu Coup de Cœur

*À l'heure du déjeuner, dégustez les produits du terroir magnifiés.*

*Servi à l'heure du déjeuner, hors dimanche et jours de fêtes.*

### **Belles asperges blanches des Landes,**

Rose printanière de truite de Banka, sabayon allégé au citron yuzu.

---

### **Escabèche de maquereau de la criée de Saint Jean de Luz,**

Cresson des fontaines et poireaux déclinés,

Pesto relevé à l'Ossau Iraty, émulsion citronnée.

Ou

### **Poulette de Arnaud Tauzin en terre et océan,**

Le filet rôti, la cuisse confite en marinère de coquillage et criste marine

Sauce foie gras

---

### **Vacherin à la fraise gariguette de Mendionde,**

Pamplemousse rose et baies de batak.

---

*Le Menu Coup de cœur : 58€*

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

*Nuage de tomme roblochonée de la vallée de Baretous (19€)*

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