

# Le menu Émotions

*Immersion dans notre territoire :*

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

## **Prélude,**

Entre terre et océan.

---

## **Le Txangurro de Aïta,**

En carapace inversée, oignons brûlés, poireaux frits et consommé d'araignée de mer.

---

## **Belles asperges vertes, à quatre mains,**

Braisées au barbecue, meringue végétale, glace thym citron.

---

## **Foie gras des Landes poêlé,**

Habillé d'une raviole imprimée à l'ail des ours, morilles, sauce périgueux et belle émulsion de volaille.

Ou

## **Agneau de lait des Pyrénées,**

Pressé d'aubergine en chapelure végétale, en aparté ris d'agneau caramélisé et fenouil.

---

## **Les prémices du printemps,**

Sorbet basilic, citron yuzu et pétales de baie de Batak.

---

## **Épilogue,**

Entre douceurs et gourmandises.

*Le Menu Émotions : 98€ - 135€ avec l'accord mets & vins*

*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€)*