

Le menu Dégustation

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.

Agneau de lait des Pyrénées,

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

Les fraises de Mendionde en tartelette contemporaine

Crème brûlée à l'estragon, cristaline aux olives taggiasche, sorbet plein fruit à la fraise.

Chocolat pure origine en chaud froid,

Praliné noisette du piémont, glace vanille de Tahiti

Épilogue,

Entre douceurs et gourmandises.

Le Menu Dégustation : 135€ - 205€ avec l'accord mets & vins

Les plus sages pourront raccourcir la dégustation en enlevant un des deux plats (foie gras ou agneau) et le dessert au chocolat : le Menu Émotions : 98€ - 150€ avec l'accord mets & vins.

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

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

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