

Le menu Émotions

Immersion dans notre territoire :

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

Prélude,

Entre terre et océan.

Tomates de couleurs de la ferme Amizolako Landa,

infusion de tomates aux herbes aromatiques du potager,
vinaigre balsamique et huile d'olive citronnée.

Ventrèche de thon rouge de Saint Jean de Luz,

tartelette de moules, criste marine et fenouil, émulsion de la mer.

Fleur de courgette de notre jardin,

soufflée à la langoustine, légumes du soleil, sauce nantua et croustillant

Ou

Poitrine de bœuf Wagyu cuite 30 heures,

Concombres marinés à l'aneth, pommes dauphine et neige de caripoulé au piment fumé.

Les fraises de Mendionde en tartelette contemporaine,

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

Épilogue,

Entre douceurs et gourmandises.

Le Menu Émotions : 102€ - 154€ 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€)