

Le menu Emotion

Immersion dans notre territoire :

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

Prélude,

entre terre et océan.

Belles asperges vertes, à quatre mains, braisées au barbecue,

Meringue végétale relevée au vinaigre de sapin et citron de Maricharenia, glace à la baie de verveine

Foie gras des Landes poêlé,

habillé d'une raviolle imprimée à l'ail des ours, morilles, sauce périgieux et émulsion de volaille truffée.

Cabillaud de pêche locale,

condiment iodé, épinard au beurre d'algues, jus relevé au Sumac et pastis, retour de cueillettes marines.

Ou

Pigeonneau de la ferme Dublanc en chapelure de houblon,

Chutney d'épine vinette, endives rouges braisées à la sarriette du jardin, jus à la bière brune Briel.

Fraises de Mendionde et verveine en jardin d'Eden,

Emulsion légère au fromage frais de brebis, meringue, sorbet verveine et extraction de fraises.

Épilogue,

entre douceurs et gourmandises.

Le Menu Émotions : 110€ - 162€ avec l'accord mets & vins.

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

St Nectaire « Ekigorri », émulsion Granny Smith, fenouil et Manzana (20€)

Notre Kayolar : Sélection de fromages fermiers des Pyrénées (26€)