

Le menu Émotions

Immersion dans notre territoire :

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

Prélude,

Entre terre et océan.

Txangurro de Aïta,

Habillé d'une dentelle de laitue de mer et wakamé, jus de carapace relevé au corail d'oursin.

Sous-bois,

Cèpes et châtaignes parfumés au genièvre et vinaigre de sapin, retour des cueillettes, bouillon des sous-bois herbacé.

Raie de l'Atlantique en cuisson lente,

poireaux vivifiés au txakoli, cueillette marine, jus iodé relevé aux câpres et huîtres.

Ou

Caille « façon ortolan » de Pierre Duplantier,

saupoudrée de noix et curry, raviole de chou au foie gras et brocoli, jus relevé au vin jaune.

Framboises et verveine du jardin,

sur une délicate mousse de yaourt de la ferme Agerrea, arlette croustillante relevée au café Beltza.

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 reblochonée de la vallée de Baretous (19€)

Notre Kayolar : Sélection de fromages fermiers des Pyrénées (25€)

