

Le menu Émotion

Immersion dans notre territoire :

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

Prélude,

Entre terre et océan.

Belles Saint-Jacques poêlées,

artichauts relevés au whisky de la maison Brana, émulsion de topinambour saupoudrée de café arabica.

Foie gras des Landes poêlé habillé d'une raviole imprimée aux champignons,

sauce périgieux, belle émulsion de volaille relevée à la truffe noire.

Sole de Capbreton,

ravioles de chou vivifié au citron, poivre voastsiperifery et fève de Tonka, sauce meunière et iodée.

Ou

Agneau de lait des Pyrénées décliné,

la côtelette réhaussée par le filet et la selle, l'épaule d'agneau en spirale de pomme de terre, retour des cueillettes vagabondes, ail noir et jus relevé à l'izarra verte.

Pomme en compression,

crème légère à la baie des Bataks, arlette croustillante et infusion hibiscus.

Épilogue,

Entre douceurs et gourmandises.

Le Menu Émotions : 106€ - 158€ avec l'accord mets & vins

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

Saint Nectaire « Ekigorri », émulsion Granny Smith, fenouil et Manzana (19€)

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