

Le menu Émotion

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 raviole imprimée à l'ail des ours,

sauce périgieux, belle émulsion de volaille truffée.

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.

Jardin d'agrumes confits,

biscuit moelleux à l'huile d'olive, poivre de Timut et sorbet citron yuzu.

Épilogue,

Entre douceurs et gourmandises.

Le Menu Émotions : 108€ - 160€ 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€)