

# Le menu Emotions

*Immersion dans notre territoire :*

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

## **Prélude,**

entre terre et océan.

---

## **Txangurro de Aïta,**

condiments huître et oursin, pickles de chou au thé fumé, tuile de brocolis et consommé de crustacés.

---

## **Topinambour en trompe l'œil, légumes racines, bière et café,**

caramel de bière Solera, émulsion relevée au café arabica, oxalis et santoline.

---

## **Belle sole de la criée de Saint-Jean-de-Luz,**

ravioles de chou rouge relevées au vinaigre de miel et fève de tonka, œufs de truite de Banka, sauce meunière relevée au citron Meyer.

Ou

## **Agneau de lait des Pyrénées,**

épaule braisée douze heures aux algues, pommes de terre fondantes relevées à la menthe et tagète passion, élixir de chartreuse et ail noir maison.

---

## **Le citron Yuzu d'Eugénie-les-bains,**

crème légère au thé jasmin, praliné aux amandes et granité champagne rosé.

---

## **Épilogue,**

entre douceurs et gourmandises.

*Le Menu Emotions : 117€ - 172€ avec l'accord mets & vins*

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

*Fiancé des Pyrénées, sapin épicéa et poivre Sarawak. (19€)*

*Notre Kayolar : Sélection de fromages fermiers des Pyrénées. (29€)*