

# Le menu Emotions

*Immersion dans notre territoire :*

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

## **Prélude,**

entre terre et océan.

---

## **Asperges vertes des Landes grillées au barbecue,**

salade végétale, sauge et huile d'olive, sorbet aux parfums de notre serre et jardin.

---

## **Artichauts de Tudela et ris de veau,**

relevés au vinaigre de Txakoli, morilles et sauce Pedro Jimenez.

---

## **Belle sole rôtie façon meunière,**

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

Ou

## **Agneau de lait des Pyrénées,**

épaule braisée 12 heures aux algues et sapin, tempura de feuille de blette à la menthe, ail noir maison et jus fumé.

---

## **Jardin printanier à la rhubarbe et fraises de Mendionde,**

sorbet rafraîchi à la menthe du jardin, blanc-manger, extraction de fraise.

---

## **Épilogue,**

entre douceurs et gourmandises.

*Le Menu Emotions : 115€ - 170€ 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€)*