

# 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.

---

## **Belles Saint-Jacques poêlées et cochon Kintoa,**

gel de pomme Granny Smith et shiso, sauce aux effluves marines et du potager.

Ou

## **Pigeonneau de la ferme Dubanc à Magescq au barbecue,**

allium et poireaux crayon relevés d'une vinaigrette Txakoli et pickles de graines de moutarde, jus fumé.

---

## **Poire Williams cuite en croûte de pain,**

biscuit moelleux à la noix, glace et vinaigrette tagète passion.

---

## **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€)*