

# Le menu Dégustation

*Immersion dans notre territoire :*

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

## **Prélude,**

Entre terre et océan.

---

## **Txangurro de Aïta,**

Habillé d'une dentelle de laitue de mer et wakamé, jus de carapace relevé au corail d'oursin.

---

## **Sous-bois,**

Cèpes et châtaignes parfumés au genièvre et vinaigre de sapin, retour des cueillettes, bouillon des sous-bois herbacé.

---

## **Raie de l'Atlantique en cuisson lente,**

poireaux vivifiés au txakoli, cueillette marine, jus iodé relevé aux câpres et huîtres.

---

## **Caille « façon ortolan » de Pierre Duplantier,**

saupoudrée de noix et curry, raviole de chou au foie gras et brocoli, jus relevé au vin jaune.

---

## **Framboises et verveine du jardin,**

sur une délicate mousse de yaourt de la ferme Agerrea, arlette croustillante relevée au café Beltza.

---

## **Chocolat pure origine en chaud froid,**

praliné noisette du piémont, glace vanille de Tahiti

---

## **Épilogue,**

Entre douceurs et gourmandises.

*Le Menu Dégustation : 140€ - 215€ avec l'accord mets & vins*

*Les plus sages pourront raccourcir la dégustation en enlevant un des deux plats (La caille ou la raie) et le dessert au chocolat : le Menu Émotions : 102€ - 154€ avec l'accord mets & vins.*

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

*Nuage de tomme reblochonnée de la vallée de Baretous (19€)*

*Notre Kayolar : Sélection de fromages fermiers des Pyrénées (25€)*

