

Le menu Dégustation

Immersion dans notre territoire :

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

Prélude,

Entre terre et océan.

Tomates de couleurs de la ferme Amizolako Landa,

infusion de tomates aux herbes aromatiques du potager,
vinaigre balsamique et huile d'olive citronnée.

Ventrèche de thon rouge de Saint Jean de Luz,

tartelette de moules, criste marine et fenouil, émulsion de la mer.

Fleur de courgette de notre jardin,

soufflée à la langoustine, légumes du soleil, sauce nantua et croustillant

Poitrine de bœuf Wagyu cuite 30 heures,

concombres marinés à l'aneth, pommes dauphine et neige de caripoulé au piment fumé.

Les fraises de Mendionde en tartelette contemporaine,

crème brûlée à l'estragon, cristalline aux olives taggiasche, sorbet plein fruit à la fraise.

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 (bœuf ou langoustine) 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€)