

# Le menu Dégustation

*Immersion dans notre territoire :*

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

## **Prélude,**

entre terre et océan.

---

## **Belles asperges vertes, à quatre mains, braisées au barbecue,**

meringue végétale relevée au vinaigre de sapin et citron de Maricharenia, glace à la baie de verveine.

---

## **Foie gras des Landes poêlé,**

habillé d'une raviole imprimée à l'ail des ours, morilles, sauce périgueux et émulsion de volaille truffée.

---

## **Cabillaud de pêche locale,**

condiment iodé, épinard au beurre d'algues, jus relevé au Sumac et pastis, retour de cueillettes marines.

---

## **Pigeonneau de la ferme Dublanc en chapelure de houblon,**

Chutney d'épine vinette, endives rouges braisées à la sarriette du jardin, jus à la bière brune Briel.

---

## **Fraises de Mendionde et verveine en jardin d'Eden,**

émulsion légère au fromage frais de brebis, meringue, sorbet verveine et extraction de fraises.

---

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

praliné noisette du piémont, glace vanille de Tahiti.

---

## **Épilogue,**

entre douceurs et gourmandises.

*Le Menu Dégustation : 150€ - 226€ avec l'accord mets & vins*

*Les plus sages pourront raccourcir la dégustation en enlevant un des deux plats (cabillaud ou pigeonneau) et le dessert au chocolat : le Menu Émotions : 110€ - 162€ avec l'accord mets & vins.*

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

*St Nectaire « Ekigorri », émulsion Granny Smith, fenouil et Manzana (20€)*

*Notre Kayolar : Sélection de fromages fermiers des Pyrénées (26€)*