

Le menu Dégustation

Immersion dans notre territoire :

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

Prélude,

Entre terre et océan.

Le Txangurro de Aïta,

En carapace inversée, oignons brûlés, poireaux frits et consommé d'araignée de mer.

Foie gras des Landes poêlé,

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

Filet de Turbot de l'Atlantique rôti,

Tartelette de caviar de petits pois relevé au citron combawa, jus de cosse braisé à l'huile de menthe du jardin.

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 (viande ou poisson) 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 (24€)