

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.

Sole de Capbreton,

ravioles de chou vivifié au citron, poivre voastsiperifery et fève de Tonka, sauce meunière et iodée.

Agneau de lait des Pyrénées,

la côtelette réhaussée par le filet et la selle, l'épaule d'agneau en spirale de pomme de terre, retour des cueillettes vagabondes, ail noir et jus relevé à l'izarra verte.

Jardin d'agrumes confits,

biscuit moelleux à l'huile d'olive, poivre de Timut et sorbet citron yuzu.

Chocolat pure origine en chaud froid,

praliné noisette du piémont, glace vanille de Tahiti

Épilogue,

Entre douceurs et gourmandises.

Le Menu Dégustation : 148€ - 224€ avec l'accord mets & vins

Les plus sages pourront raccourcir la dégustation en enlevant un des deux plats (sole ou agneau) et le dessert au chocolat : le Menu Émotions : 108€ - 160€ avec l'accord mets & vins.

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

St Nectaire « Ekigorri », émulsion Granny Smith, fenouil et Manzana (19€)

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