

# Le menu Dégustation

*Immersion dans notre territoire :*

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

## **Prélude,**

Entre terre et océan.

---

## **Belles Saint-Jacques poêlées,**

artichauts relevés au whisky de la maison Brana, émulsion de topinambour saupoudrée de café arabica.

---

## **Foie gras des Landes poêlé habillé d'une raviole imprimée aux champignons,**

sauce périgueux, belle émulsion de volaille relevée à la truffe noire.

---

## **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 : 144€ - 219€ 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 : 106€ - 158€ 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€)*