

# Le menu Dégustation

*Immersion dans notre territoire :*

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

## **Prélude,**

entre terre et océan.

---

## **Rencontre entre notre jardin d'aromates et les légumes de Jean Luc Garbage,**

eau de tomate parfumée à l'huile de thym, cueillette de fleurs.

---

## **Fleur de courgette de notre jardin soufflée à la langoustine,**

légumes du soleil grillés et confits, belle émulsion de crustacés, croustillant de langoustine au basilic.

---

## **Cabillaud de pêche locale,**

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

---

## **Filet mignon de veau « Herriko », anchois et barbecue,**

céleri, ail noir maison, herbes potagères, jus vivifié à la livèche.

---

## **Détente bucolique autour de la framboise de Tursan et du thé Earl Grey,**

jeu de texture et émulsion à la cardamome verte, pickles et sorbet framboise.

---

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

praliné noisette du piémont, glace vanille de Tahiti.

---

## **Épilogue,**

entre douceurs et gourmandises.

*Le Menu Dégustation : 152€ - 229€ avec l'accord mets & vins*

*Les plus sages pourront raccourcir la dégustation en enlevant un des deux plats (cabillaud ou veau) et le dessert au chocolat : le Menu Émotions : 112€ - 165€ avec l'accord mets & vins.*

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

*Nuage « Ekigorri », granité à la verveine, pêches et baies de verveine. (21€)*

*Notre Kayolar : Sélection de fromages fermiers des Pyrénées. (29€)*