

# Le menu Dégustation

*Immersion dans notre territoire :*

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

## **Prélude,**

entre terre et océan.

---

## **Asperges vertes des Landes grillées au barbecue,**

salade végétale, sauge et huile d'olive, sorbet aux parfums de notre serre et jardin.

---

## **Artichauts de Tudela et ris de veau,**

relevés à la truffe noire, consommé au thé fumé et réglisse.

---

## **Belle sole rôtie façon meunière,**

ravioles de chou vivifiées au citron, poivre Voatsiperifery, fève de Tonka et sauce meunière iodée.

---

## **Agneau de lait des Pyrénées,**

épaule braisée 12 heures aux algues et sapin, tempura de feuille de blette à la menthe, ail noir maison et jus fumé.

---

## **Citron yuzu d'Eugénie-les-Bains,**

travaillé dans l'esprit d'une omelette norvégienne, poivre de Bahia, bourgeons de sapin, sorbet yuzu.

---

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

praliné noisette du Piémont, glace vanille de Tahiti.

---

## **Épilogue,**

entre douceurs et gourmandises.

*Le Menu Dégustation : 156€ - 233€ 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 : 115€ - 170€ avec l'accord mets & vins.*

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

*Fiancé des Pyrénées, sapin épicéa et poivre Sarawak. (19€)*

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