

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 et d'herbes pour embaumer.

Artichauts, ris de veau et Jerez,

relevés au vinaigre de Txakoli, morilles, émulsion Palomino et noix.

Filet de barbue de l'Atlantique,

courgettes, coquillages, herbes marines, kumquat et jus d'aromates à la coriandre vietnamienne.

Pigeonneau de la ferme Dublanc à Magescq,

fins haricots verts en vinaigrette d'huile de feuilles de figes, cerises « Beltza », pickles de sapin.

Les framboises de Philippe Sebi dérobées en croûte de sucre,

géranium rosat, baies roses, extraction de framboises.

Chocolat pure origine en chaud froid,

praliné noisette du Piémont, glace vanille de Tahiti.

Épilogue,

entre douceurs et gourmandises.

Le Menu Dégustation : 159€ - 236€ avec l'accord mets & vins

Les plus sages pourront raccourcir la dégustation en enlevant un des deux plats (barbue ou pigeonneau)

et le dessert au chocolat : le Menu Émotions : 117€ - 172€ avec l'accord mets & vins.

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

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

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