

Le menu Dégustation

Immersion dans notre territoire :

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

Prélude,

entre terre et océan.

Coquille Saint-Jacques dans sa coque éphémère,

marinées au combava de notre serre, condiment txangurro, légère émulsion pomme et céleri.

Topinambour en trompe l'œil et légumes racines,

caramel de bière Solera, émulsion relevée au café arabica et oxalis.

Sole de Capbreton,

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.

Compression de pomme au cidre de chez Eric Bordelet,

biscuit moelleux au maïs grand roux, pop-corn, sorbet et brioche feuilletée au shiso.

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 (sole ou agneau) et le dessert au chocolat : le Menu Émotions : 112€ - 167€ 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€)