

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 au vinaigre de Txakoli, morilles et sauce Pedro Jimenez.

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.

Jardin printanier à la rhubarbe et fraises de Mendionde,

sorbet rafraîchi à la menthe du jardin, blanc-manger, extraction de fraise.

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€)