

# 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, girolles, émulsion Palomino et noix.

---

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

légumes du soleil grillés, sauce Nantua et croustillant de langoustine au basilic.

---

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

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

---

## **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 (Fleur de courgette ou veau) 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€)*