

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.

Foie gras des Landes poêlé,

habillé d'une raviole imprimée à l'ail des ours, morilles, sauce périgieux, légère émulsion à la truffe noire.

Belle sole de la criée de Saint-Jean-de-Luz,

ravioles de chou rouge relevées au vinaigre de miel et fève de tonka, œufs de truite de Banka, sauce meunière relevée au citron Meyer.

Agneau de lait des Pyrénées,

épaule braisée douze heures aux algues, pommes de terre fondantes relevées à la menthe et tagète passion, élixir de chartreuse et ail noir maison.

Le citron yuzu d'Eugénie-les-bains,

crème légère au thé jasmin, praliné aux amandes et granité champagne rosé.

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 (sole ou agneau) 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 épicéa et poivre Sarawak (19€)

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