

Le menu Dégustation

Immersion dans notre territoire :

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

Prélude,

entre terre et océan.

Txangurro de Aïta,

condiments huître et oursin, pickles de chou au thé fumé, tuile de brocolis et consommé de crustacés.

Topinambour en trompe l'œil, légumes racines, bière et café,

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

Belles Saint-Jacques poêlées et cochon Kintoa,

gel de pomme Granny Smith et shiso, sauce aux effluves marines et du potager.

Pigeonneau de la ferme Dublanc à Magescq au barbecue,

allium et poireaux crayon relevés d'une vinaigrette Txakoli et pickles de graines de moutarde, jus fumé.

Poire Williams cuite en croûte de pain,

biscuit moelleux à la noix, glace tagète passion réhaussée d'une vinaigrette de poire et noix.

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 (Saint Jacques 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€)