

La Carte

Quelques saveurs estivales de notre jardin et des sentiers alentours.

En entrée

Txangurro de Aïta 38€
habillé d'une dentelle de laitue de mer et wakamé, jus de carapace relevé au corail d'oursin.

Sous-bois, 42€
cèpes et châtaignes parfumé au genièvre et vinaigre de sapin, retour de cueillettes, et bouillon des sous-bois herbacé.

En plat

Le cochon à l'honneur, 54€
poitrine de chez Eric Ospital confite huit heure, croustillant de boudin noir et joue braisée, accompagnée de figues, aubergines et miso.

Maigre et chipirons de ligne de Saint Jean de Luz, 55€
relevés à l'huile de persil et d'ail grillé, courgette de notre jardin, ail noir et consommé d'encornets.

Un peu de fromage

Le fromage travaillé par le chef 19€
Nuage de tomme reblochonnée de la vallée de Baretous

Le plateau de fromage Kayolar 25€
Sélection de fromages fermiers des Pyrénées

En dessert

Le soufflé de saison, 29€
soufflé au citron dans l'idée d'une tarte citron meringuée, subtil parfum de baie de genièvre.

Fruits noirs du Pays Basque et chocolat pure origine Vietnam, 21€
mûres, myrtilles, sorbet hibiscus et poivre de Voatsiperifery

