

# La Carte

*Quelques saveurs de notre jardin et des sentiers alentours.*

## En entrée

**Rencontre entre notre jardin d'aromates et les légumes de Jean Luc Garbage,** 48€  
eau de tomate parfumée à l'huile de thym, cueillette de fleurs.

**Fleur de courgette du champ familial soufflée à la langoustine,** 48€  
légumes du soleil grillés et confits, belle émulsion de crustacés, croustillant de langoustine au basilic.

## En plat

**Turbot de l'Atlantique et caviar d'Aquitaine,** 72€  
fond marin iodé habillé de radis daikon, algues, cueillettes du bord de littoral, légère émulsion marine.

**Cabillaud de pêche locale,** 56€  
condiment huître, épinard au beurre d'algues, jus relevé au Sumac et pastis, retour de cueillettes marines.

**Veau « Herriko », anchois et barbecue,** 60€  
céleri, ail noir maison, herbes potagères, jus vivifié à la livèche.

## Un peu de fromage

**Le fromage travaillé par le chef,** 21€  
nuage « Ekigorri », granité à la verveine, pêches et baies de verveine.

**Le Kayolar,** 29€  
notre plateau, sélection de fromages fermiers des Pyrénées.

## En dessert

**Le soufflé de saison,** 32€  
soufflé chaud à la mirabelle et baies de cannelier, glace à la sauge ananas du jardin.

**Détente bucolique autour de la framboise de Tursan et du thé Earl Grey,** 25€  
jeu de texture et émulsion à la cardamome verte, pickles et sorbet framboise.

**Mûres sauvages du Pays Basque en gavotte croustillante,** 25€  
sorbet mûre et géranium rosat, sarrasin façon riz au lait.