

La Carte

Quelques saveurs de notre jardin et des sentiers alentours.

En entrée

Topinambour en trompe l'œil et légumes racines, 44€
caramel de bière Solera, émulsion relevée au café arabica, oxalis et râpé de truffe noire.

Carpaccio de coquilles St Jacques, 44€
ail noir maison, caviar d'Aquitaine, léger sabayon au citron yuzu de notre serre et tuiles d'algues.

Foie gras des Landes poêlé, habillé d'une raviole imprimée aux champignons 49€
sauce périgieux et belle émulsion de volaille relevée à la truffe noire.

En plat

Agneau de lait des Pyrénées, 58€
épaule braisée douze heures aux algues et sapin, tempura de feuille de blette à la menthe, ail noir maison et jus fumé.

Sole de Capbreton, 58€
ravioles de chou vivifiées au citron, poivre Voatsiperifery, fève de Tonka et sauce meunière iodée.

Un peu de fromage

Le fromage travaillé par le chef, 19€
Fiancé des Pyrénées, sapin épicéa et poivre Sarawak.

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

En dessert

Le soufflé de saison, 38€
soufflé chaud à la truffe noire melanosporum, glace vanille de Tahiti.

Compression de pomme au cidre de chez Eric Bordelet, 25€
biscuit moelleux au maïs grand roux, pop-corn, sorbet et brioche feuilletée au shiso.

Gourmandise autour des carottes de couleur et vinaigre kalamansi, 25€
biscuit moelleux à la carotte, croustillant noix de pécan, sorbet carotte et jasmin.