

La Carte

Quelques saveurs de notre jardin et des sentiers alentours.

En entrée

Asperges vertes des Landes grillées au barbecue, 42€
salade végétale, sauge et huile d'olive, sorbet aux parfums de notre serre et jardin.

Foie gras des Landes poêlé, 51€
habillé d'une raviole imprimée à l'ail des ours, morilles, sauce périgieux, légère émulsion à la truffe noire.

En plat

Belle sole rôtie façon meunière, 58€
ravioles de chou vivifiées au citron, poivre Voatsiperifery, fève de Tonka et sauce meunière iodée.

Filet de turbot de l'Atlantique et caviar d'Aquitaine, 68€
fèves et petits pois relevés au yaourt et à la menthe, poutargue, émulsion oursin et madère réduit.

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.

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 banane, citron vert, flambage au rhum.

Citron yuzu d'Eugénie-les-Bains, 25€
travaillé dans l'esprit d'une omelette norvégienne, poivre de Bahia, bourgeons de sapin, sorbet yuzu.

Pomme de pin façon Chiberta au chocolat Madong, 25€
panna cotta au bois de sapin fumé, praliné pignon de pin et caramel de sapin épicéa.