

# La Carte

*Quelques saveurs automnales 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 dix heures, croustillant de boudin noir et joue braisée, accompagnée de betteraves, gruë de cacao et mélisse.

**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.

**Figue rôtie au sumac,** 21€  
chocolat pure origine 66% Equateur, consommé et perles de cœur de figue.