

La Carte

Quelques saveurs de notre jardin et des sentiers alentours.

En entrée

- Belles Saint-Jacques poêlées,** 44€
artichauts relevés au whisky de la maison Brana, émulsion de topinambour saupoudrée de café arabica.
Avec supplément de truffe 56€
- Foie gras des Landes poêlé habillé d'une raviole imprimée aux champignons,** 49€
sauce périgueux et belle émulsion de volaille relevée à la truffe noire

En plat

- Sole de Capbreton,** 52€
ravioles de chou vivifié au citron, poivre voatsiperifery et fève de Tonka, sauce meunière et iodée.
- Agneau de lait des Pyrénées** 55€
la côtelette réhaussée par le filet et la selle, l'épaule d'agneau en spirale de pomme de terre, retour de cueillettes vagabondes, ail noir et jus relevé à l'izarra verte.
En aparté, ris d'agneau caramélisé.
- Caille « façon ortolan » de Pierre Duplantier,** 52€
saupoudrée de noix et curry, raviole de chou au foie gras et brocoli, jus relevé au vin jaune.

Un peu de fromage

- Le fromage travaillé par le chef,** 19€
Saint Nectaire « Ekgorri », émulsion Granny Smith, fenouil et Manzana
- Le Kayolar,** 26€
notre plateau, sélection de fromages fermiers des Pyrénées

En dessert

- Le soufflé de saison,** 37€
soufflé chaud à la truffe noire melanosporum, glace vanille de Tahiti.
Avec accord du vin Tokaji Késői Szüretelésű « Kikelet » Late Harvest – S.Berecz 2018 (8cl) 52€
- Nuage de chocolat pure origine Equateur, et orange confites**
panacotta parfumée à la fleur d'oranger, noix de pécan caramélisées et caramel poivre de Timut. 23€