

La Carte

Quelques saveurs de notre jardin et des sentiers alentours.

En entrée

Belles asperges vertes, à quatre mains, braisées au barbecue, 44€
meringue végétale relevée au vinaigre de sapin et citron de Maricharenia, glace à la baie de verveine.

Foie gras des Landes poêlé, 50€
habillé d'une raviole imprimée à l'ail des ours, morilles, sauce périgieux et émulsion de volaille truffée.

En plat

Lotte et caviar d'Aquitaine , 58€
condiment iodé, épinard au beurre d'algues, jus relevé au Sumac et pastis, retour de cueillettes marines.

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, cueillettes vagabondes, ail noir et jus relevé à l'izarra verte.

Canette des Landes décliné en chapelure de houblon, 55€
chutney d'épine vinette, endives rouges braisées à la sarriette du jardin, jus à la bière brune Bruel.

Un peu de fromage

Le fromage travaillé par le chef, 20€
Saint Nectaire « Ekigorri », émulsion Granny Smith, fenouil et Manzana.

Le Kayolar, 26€
notre plateau, sélection de fromages fermiers des Pyrénées.

En dessert

Le soufflé de saison, 30€
soufflé chaud au Grand Marnier, marmelade, écorce et sorbet plein fruit à l'orange.

Dans l'esprit d'un baba au rhum, 23€
glace au sucre muscovado, granité fruit de la passion.