

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

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.

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 « 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.