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.

Carpaccio de coquilles St Jacques, 44€

ail noir maison, caviar d'Aquitaine, léger sabayon au citron yuzu de notre serre et tuiles d'algues.

Foie gras des Landes poêlé, 51€

habillé d'une raviole imprimée à l'ail des ours, morilles, sauce périgueux, légère émulsion à la truffe noire.

En plat

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.

Belle sole rôtie façon meunière, 58€

ravioles de chou vivifiées au citron, poivre Voatsiperifery, fève de Tonka et sauce meunière iodée.

Langoustines de casiers rôties, 65€

légère émulsion pomme et céleri, consommé de crustacés relevé à l'anis vert, truffe noire.

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 truffe noire Melanosporum, glace vanille de Tahiti.

Citron yuzu d'Eugénie-les-Bains, 25€

travaillé dans l'esprit d'une omelette norvégienne, poivre de Bahia, bourgeons de sapin, sorbet yuzu. .

Gourmandise autour des carottes de couleurs et vinaigre kalamansi, 25€

biscuit moelleux à la carotte, croustillant noix de pécan, sorbet carotte et jasmin.