

La Carte

Quelques saveurs estivales de notre jardin et des sentiers alentours.

En entrée

Tomates de couleur de la ferme Amizolako Landa, 38€
infusion de tomates aux herbes aromatiques du potager,
vinaigre balsamique et huile d'olive citronnée.

Fleur de courgette de notre jardin, 42€
soufflée à la langoustine, légumes du soleil, sauce Nantua et croustillant tomate basilic.

En plat

Le cochon à l'honneur, 54€
poitrine de chez Eric Ospital confite huit heure, croustillant de boudin noir et joue braisée,
accompagnée de figues, aubergines et miso.

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 reblochonée de la vallée de Baretous

Le Plateau de fromage Kayolar 25€
Sélection de fromages fermiers des Pyrénées

En dessert

Le soufflé de saison, 29€
Tagette passion de chez Thomas et Lucile, sorbet et confiture de pêche blanche.

En supplément, en accord : Servi sur glace, un Vermouth Cuvée Classique, Domaine Maidenii (5cl) 13€

Fruits noirs du Pays Basque et chocolat pure origine Vietnam, 21€
Mûres, myrtilles, sorbet hibiscus et poivre de Voatsiperifery