

# La Carte

*Quelques saveurs de printemps*

## En entrée

**Le Txangurro de Aïta,** 42€  
En carapace inversée, oignons brûlés, poireaux frits et consommé d'araignée de mer.

**Foie gras des Landes poêlé,** 45€  
Habillé d'une raviole imprimée à l'ail des ours, morilles  
Sauce périgueux et belle émulsion de volaille.

## En plat

**Poularde de chez Arnaud Tausin en terre et océan** 55€  
Farcie au foie gras, cuisse confite en marinère de coquillage et criste marine

**Filet de turbot de l'Atlantique rôti** 57€  
Tartelette de caviar de petits pois relevé au citron combawa, jus de cosse braisé à l'huile de menthe du jardin.

## Un peu de fromage

**Le fromage travaillé par le chef** 19€  
Nuage de tomme reblochonnée de la vallée de Baretous

**Le Plateau de fromage Kayolar** 25€

## En dessert

**Notre soufflé chaud à la fleur de sureau,** 29€  
Parfait glacé à l'eau de vie de framboise, infusion à la fleur de sureau  
Avec son accord 40€

**Les framboises de Tusan de la famille Sebi** 21€  
Géranium rosat, comme une pavlova aux parfums de verveine