

La Carte

Quelques saveurs de notre jardin et des sentiers alentours.

En entrée

Belles Saint-Jacques poêlées,	44€
artichauts relevés au whisky de la maison Brana, émulsion de topinambour saupoudrée de café arabica.	
<i>Avec supplément de truffe</i>	56€
Foie gras des Landes poêlé habillé d'une raviole imprimée aux champignons,	49€
sauce périgueux et belle émulsion de volaille relevée à la truffe noire	

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,	37€
soufflé chaud à la truffe noire melanosporum, glace vanille de Tahiti.	
<i>Avec accord du vin Tokaji Késői Szüretelésű « Kikelet » Late Harvest – S.Berecz 2018 (8cl)</i>	52€
Dans l'esprit d'un baba au rhum,	23€
Glace au sucre muscovado, granité fruit de la passion.	