

# La Carte

*Quelques saveurs de notre jardin et des sentiers alentours.*

## En entrée

**Rencontre entre notre jardin d'aromates et les légumes de Jean Luc Garbage,** 48€  
eau de tomate parfumé à l'huile de thym, cueillette de fleurs et d'herbes pour embaumer.

**Fleur de courgette de notre potager soufflée à la langoustine,** 48€  
légumes du soleil grillés, sauce Nantua et croustillant tomate confite basilic.

**Foie gras des Landes poêlé,** 51€  
habillé d'une raviole imprimée à l'ail des ours, morilles, sauce périgieux, légère émulsion à la truffe noire.

## En plat

**Homard bleu de l'Atlantique,** 72€  
délicat bouillon de carapaces relevé au gingembre, dentelle croustillante de pinces, txangurro et herbes potagères.

**Pigeonneau de la ferme Dublanc à Magescq,** 58€  
fins haricots verts en vinaigrette d'huile de feuilles de figues, cerises « Beltza », pickles de sapin.

## 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 à la cerise et basilic,** 35€  
cerises noires revenues au poêlon, sorbet basilic, touche de cumin.

**Les framboises de Philippe Sebi dérobées en croûte de sucre,** 25€  
géranium rosat, baies roses, extraction de framboises.

**Pomme de pin façon Chiberta au chocolat Madong,** 25€  
panna cotta légèrement fumée, praliné pignon de pin et caramel de sapin épicéa.