

La Carte

Quelques saveurs de notre jardin et des sentiers alentours.

En entrée

- Txangurro de Aïta,** 43€
condiments huître et oursin, pickles de chou au thé fumé, tuile de brocolis et consommé de crustacés.
- Topinambour en trompe l'œil, légumes racines, bière et café,** 46€
caramel de bière Solera, émulsion relevée au café arabica, oxalis et santoline.
- Foie gras des Landes poêlé et truffe râpée,** 52€
habillé d'une raviole imprimée aux trompettes de la mort, sauce Périgueux, légère émulsion à la truffe noire.

En plat

- Belle sole de la criée de Saint-Jean-de-Luz,** 56€
ravioles de chou rouge relevées au vinaigre de miel et fève de tonka, œufs de truite de Banka, sauce meunière relevée au citron Meyer.
- Agneau de lait des Pyrénées,** 58€
épaule braisée douze heures aux algues, pommes de terre fondantes relevées à la menthe et tagète passion, élixir de chartreuse et ail noir maison.

Un peu de fromage

- Le fromage travaillé par le chef.** 22€
Fiancé des Pyrénées, rappé de truffe noire Melanosporum.
- Le Kayolar,** 29€
notre plateau, sélection de fromages fermiers des Pyrénées.

En dessert

- Le soufflé de saison,** 39€
soufflé chaud à la truffe noire Melanosporum, glace vanille de Tahiti.
- Le citron yuzu d'Eugénie-les-bains,** 25€
crème légère au thé jasmin, praliné aux amandes et granité champagne rosé.
- Poire Rocha, comme une belle Hélène,** 25€
chocolat au lait 46% pure origine République Dominicaine, parfum vanillé de mélilot.