

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.

L'accord proposé : 2020, Meursault «Les Meix Chavaux» Domaine Génot-Boulangier 38€

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

Filet de barbue de l'Atlantique et caviar d'Aquitaine, 59€
courgettes, coquillages, herbes marines, kumquat et jus d'aromates à la coriandre vietnamienne.

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.

Abricot Bergeron légèrement fumé à la camomille, 25€
sorbet sauge ananas du jardin, notes d'amande, miel de fleurs de montagne.