

La Carte

Quelques saveurs de notre jardin et des sentiers alentours.

En entrée

Asperges vertes des Landes grillées au barbecue, 43€

salade végétale, sauge et huile d'olive, sorbet aux parfums de notre serre et jardin.

Foie gras des Landes poêlé, 52€

habillé d'une raviole imprimée à l'ail des ours, morilles, sauce périgieux, légère émulsion à la truffe noire.

En plat

Filet de sole de la criée de Saint-Jean-de-Luz, 56€

fricassée de petits pois, huile de charbon et jus de cosses infusé au géranium rosat.

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. 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 pistache et pamplemousse rose, 32€

salade d'agrumes vivifiés à la menthe, pesto pistache.

Le citron yuzu d'Eugénie-les-bains, 25€

crème légère au thé jasmin, praliné aux amandes et granité champagne rosé.

La rhubarbe parfumée au mélilot et gingembre, 25€

brioche gourmande, glace à la rhubarbe, infusion relevée au gingembre.