

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

- Belles Saint-Jacques poêlées et cochon Kintoa,** 56€
caviar d'Aquitaine, gel de pomme Granny Smith et shiso, sauce aux effluves marines et du potager.
- Pigeonneau de la ferme Dublanc à Magescq au barbecue,** 58€
allium et poireaux crayon relevés d'une vinaigrette Txakoli et pickles de graines de moutarde, jus fumé.

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

- Soufflé de saison,** 35€
aux pruneaux et armagnac du domaine d'Ognoas, opaline sumac, crème glacée au yaourt fermier.
- Poire Williams cuite en croûte de pain,** 25€
biscuit moelleux à la noix, glace tagète passion réhaussée d'une vinaigrette à la poire.
- Mosaïque de kiwis de l'Adour,** 25€
marinés au gin de chez Brana et gingembre, émulsion fromage blanc et genièvre.
Belle tourtière gourmande au kiwi et shiso.