

# Le menu Coup de Cœur

*Dégustez les produits du terroir magnifiés.*

## **Belles asperges blanches des Landes,**

Rose printanière de truite de Banka, sabayon allégé au citron yuzu.

---

## **Lotte marbrée aux algues,**

Raviole marine des recoins rocheux, neige d'huile fumée, légère émulsion au curry vert.

Ou

## **Paleron de bœuf maturé de chez Massonde,**

Pickles de radis noir, émulsion ortie et jus relevé à l'Ajowan.

---

## **Dans l'esprit d'un baba au rhum,**

Glace au sucre muscovado, granité fruit de la passion.

*Le Menu Coup de cœur : 59€*

*Menu du déjeuner (hors week-end et jours fériés)*

*Avant le dessert, un peu de fromage vous sera proposé :*

*St Nectaire « Ekigorri », émulsion Granny Smith, fenouil et Manzana (19€)*

*Notre Kayolar : Sélection de fromages fermiers des Pyrénées (26€)*