

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

Faux-filet 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 (20€)

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