

Le menu Coup de Cœur

À l'heure du déjeuner, dégustez les produits du terroir magnifiés.

Servi à l'heure du déjeuner, hors week-end et jours de fêtes.

Tomates de couleurs de la ferme Amizolako Landa,

Infusion aux herbes aromatiques du jardin, vinaigre balsamique et huile d'olive citronnée.

Escabèche de maquereau de la criée de Saint Jean de Luz,

Cresson des fontaines et poireaux déclinés,

Pesto relevé à l'Ossau Iraty, émulsion citronnée.

Ou

Poulette de Arnaud Tauzin en terre et océan,

Le filet rôti, la cuisse confite en marinière de coquillage et criste marine

Sauce foie gras

Framboises de Tursan de la famille Sebi,

Géranium rosat, comme une pavlova aux parfums de verveine.

Le Menu Coup de cœur : 58€

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

Nuage de tomme roblochonnée de la vallée de Baretous (19€)

Notre Kayolar : Sélection de fromages fermiers des Pyrénées (25€)