

Le menu Coup de Cœur

Dégustez les produits du terroir magnifiés.

Le cochon « Kintoa » servi froid,

jarret et jambon habillés d'un croustillant aux herbes du jardin, pickles de pommes, bouillon Xamengo.

Retour de la criée de Saint Jean de Luz

fond marin iodé habillé de radis daïkon, algues, cueillettes du bord du littoral, légère émulsion marine.

Ou

Poitrine de bœuf wagyu de Burgos cuite 30 heures,

barbecue, courgettes de la ferme « Amizolako Landa » à la verveine du jardin, citron et jus corsé.

Mûres sauvages du Pays Basque en gavotte croustillante,

sorbet mûre et géranium rosat, sarrasin façon riz au lait.

Le Menu Coup de cœur : 61€

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

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

Nuage « Ekigorri », granité à la verveine, pêches et baies de verveine (21€)

Notre Kayolar : Sélection de fromages fermiers des Pyrénées (29€)