

Le menu Coup de Cœur

Dégustez les produits du terroir magnifiés.

Carpaccio de coquilles St Jacques,

ail noir maison, léger sabayon au citron yuzu de notre serre, tuile d'algues.

Cabillaud de pêche locale marbré aux algues,

chou kale en vinaigrette citronnée, brocoli, poivre vert et léger sabayon au madère et oursin.

Ou

Poulette fermière de chez Pierre Duplantier,

polenta de maïs grand roux au barbecue et ventrèche, royale de foies blonds, pickles de bourgeons de sapins, jus relevé au Whisky de Navarre.

Gourmandise autour des carottes de couleur et vinaigre kalamansi,

biscuit moelleux à la carotte, croustillant noix de pécan, sorbet carotte et jasmin.

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 :

Fiancé des Pyrénées sapin épicéa et poivre Sarawak (19€)

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