

# Le menu Coup de Cœur

*Dégustez les produits du terroir magnifiés.*

## **Asperges blanches des Landes,**

coulis de capucine, légère émulsion relevée au café arabica de chez Deuza.

---

## **Cabillaud de pêche locale marbré aux algues,**

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

Ou

## **Cane Kriaxera « canaille » d'Irissarry,**

fèves et petits pois, yaourt, menthe et jus relevé à la feuille de citron bergamote de notre serre.

---

## **Pomme de pin façon Chiberta au chocolat Madong,**

panacotta au bois de sapin fumé, praliné pignon de pin et caramel de sapin épicéa.

*Le Menu Coup de cœur : 62€*

*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€)*