

Le menu Coup de Cœur

Dégustez les produits du terroir magnifiés.

Maquereau de la criée de Saint Jean de Luz,

marbré de betteraves relevées à l'aneth et wasabi, sauce végétale et cardamome verte.

Poulpe de Galice en 2 cuissons,

brocolis et chou kale relevés d'une vinaigrette citronnée, purée de kumquats confits et encre de seiche.

Ou

Joue de bœuf confite « Herriko »,

tarte tatin aux échalotes caramélisées au madère, ail noir maison et thym.

Poire Rocha, comme une belle Hélène,

chocolat au lait 46% pure origine République Dominicaine, parfum vanillé de mélilot.

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, râpé de truffe noire (22€)

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