

Le menu Coup de Cœur

Dégustez les produits du terroir magnifiés.

Tomates de couleurs marinées 24 heures,

infusion de tomates aux herbes aromatiques du potager et géranium rosat, belle émulsion de burrata basque, bouture croustillante.

Cabillaud de pêche locale en cuisson lente,

crevettes bouquet en tempura, poireaux relevés au gingembre frais, pickles d'oignons grelots et jus herbacé au persil.

Ou

Poitrine de cochon de chez Eric Ospital en terre et océan,

purée de pomme de terre aux algues et œufs de truite de Banka, cueillettes marines, pickles de pommes et jus déglacé au vinaigre de cidre basque.

Abricot Bergeron légèrement fumé à la camomille,

sorbet sauge ananas du jardin, notes d'amande, miel de fleurs de montagne.

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€)