

Le menu Coup de Cœur

Dégustez les produits du terroir magnifiés.

Rosace d'encornets de la criée de Saint-Jean-de-Luz à la flamme,
bouillon aux herbes du jardin, oranges sanguines, cœurs de tomate.

Filet de cabillaud à la Biscayenne,
ravioles végétales relevées à l'ail, tomate et persil, émulsion Pil Pil.

Ou

Poulette des Landes de Monsieur Tauzin,
chapelure noix et curry, ravioles de chou relevées au foie gras, jus au vin jaune.

La rhubarbe parfumée au mélilot et gingembre,
brioche gourmande, glace à la rhubarbe, infusion relevée au gingembre.

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 épicé et poivre Sarawak (19€)

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