

# 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.

---

## **Mosaïque de kiwis de l'Adour,**

marinés au gin de chez Brana et gingembre, émulsion fromage blanc et genièvre.

Belle tourtière gourmande au kiwi et shiso.

*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€)*