



Le menu de Pâques 2023

Prélude de Pâques,

Entre terre et océan.

Belles asperges vertes, à quatre mains,

Braisées au barbecue, meringue végétale, confit de citron, glace baie de verveine

Foie gras des Landes poêlé,

Habillé d'une raviolle imprimée à l'ail des ours, morilles des Pyrénées, sauce périgieux et émulsion de volaille truffée.

Saint Pierre de nos côtes,

Condiments iodés, épinard au beurre d'algues, jus relevé au Sumac, pastis, retour de cueillettes marines

Ou

Agneau de lait des Pyrénées décliné,

la côtelette réhaussée par le filet et la selle, l'épaule d'agneau en spirale de pomme de terre, retour des cueillettes vagabondes, ail noir et jus relevé à l'izarra verte.

La cabosse de cacao

chocolat pure origine République Dominicaine, fève de Tonka et sorbet mucilage.

Ou

Le pamplemousse dans son jus,

huile d'olive, fromage blanc de brebis et citron vert.

Épilogue de Pâques,

Entre douceurs et gourmandises.

Le Menu de Pâques : 135€

Avant le dessert, un peu de fromage vous sera proposé :

St Nectaire « Ekigorri », émulsion Granny Smith, fenouil et Manzana (19€)

Avec l'accord fromage & vin : 30€