

Fêtes des mères 2023

Immersion dans notre territoire :

Des influences maritimes...aux vallées pyrénéennes...

Préludes,

Entre terre et océan.

Rencontre entre notre jardin d'aromates et les légumes de Jean Luc Garbage,

Eau de tomate parfumé à l'huile de thym, cueillette de fleurs.

Foie gras des Landes poêlé,

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

Filet de turbot de l'Atlantique,

Condiments iodé, épinard au beurre d'algues, jus relevé au Sumac, pastis, retour de cueillette marines
Ou

Filet de canette des Landes décliné,

Chutney d'épine vinette, endives rouges braisées à la sarriette du jardin, jus à la bière brune Bruel.

Fraise de Mendionde

Sablé aux graines de fenouil, ganache légère à la fleur d'oranger.

Ou

Chocolat au lait pure origine Brésil,

Infusion de thé jasmin, notes de poivre Voastsiperifery

Épilogue,

Entre douceurs et gourmandises.

Le Menu de Fêtes des Mères : 135€ -190 € avec l'accord mets & vins

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€