

Le menu de la fête des mères 2024

Des produits d'exception pour un déjeuner gastronomique.

**LES FRÈRES
IBARBOURE**
depuis 1988

Préludes.

Entre Terre et océan.

Asperges blanches des Landes,

coulis de capucine relevé au café arabica de chez Deuza.

Foie gras des Landes poêlé,

habillé d'une raviole imprimée à l'ail des ours, morilles, sauce périgieux, légère émulsion à la truffe noire.

Filet de barbie de l'Atlantique,

courgette, coquillages, jus herbacé relevé à l'aspérule odorante et coriandre

ou

Pigeonneau de la ferme Dublanc à Magescq,

cerise « Beltza », amandes, thym citron et cuisse farcie aux abats.

Les premières framboises de saison,

baba relevé à l'eau de vie de framboise de chez Brana, sorbet basilic.

Ou

Autour du chocolat,

balade printanière autour du miel, chocolat et pollen.

Épilogues sucrés.

Entre douceurs et gourmandises.

En option

Le *Fiancé des Pyrénées, sapin épicé et poivre Sarawak* (19€) – en accord avec le vin 31€.

Le Menu de la fête des mères : 138€