

Esprit d'hier et d'aujourd'hui

69€

L'amuse bouche du chef.

*Pressé de foie gras de canard des Landes cuit au naturel,
anguille fumée et gelée au muscovado, compotée de poire.*

Ou

*Ris d'agneau de lait, tartine moelleuse aux pieds d'agneau,
petits pois et fèves à la française.*

Ou

*Belles asperges blanches des Landes gratinées,
lard de Colonnata, léger sabayon au yuzu.*

*Merlu de ligne doré sur la peau,
tomate, rhubarbe et céleri liés au jus de poivron confit, émulsion au thym citron.*

Ou

Filet de bar de ligne, poireau crayon, pomme de terre fumée et sauce vin jaune.

Ou

*Demi-homard bleu rôti dans son corail, pieds de porc façon gressini,
légère mousseline à la muscade (sup.8€).*

Granité au sorbier, espuma de champagne.

Demi caneton poudré aux épices douces, jeunes navets printaniers.

Ou

L'agneau de lait des Pyrénées décliné : côte rôtie, épaule confite, et jus relevé au basilic.

Venues des Iles : saveurs coco-ananas, zeste de citron vert.

Ou

Passion croustillante du chocolat Guanaja.

Ou

*Bouchées croustillantes de fraises gariguettes de Mendionde,
trait de rhubarbe et sorbet betterave.*

Ce menu peut vous être servi: entrée, plat et dessert à 58€.

LES FRERES IBARBOURE