

*Au fil des saisons Philippe et Xabi Ibarboure
Vous proposent leur cuisine du marché.*

***Plaisir de déguster**
(Ce menu est servi pour l'ensemble de la table)
105€*

*Marinière fraîche de coquillages au citron vert et mangue,
huître à la Villeroy et poulpe juste saisi.*

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

*Foie gras de canard poché à l'Irouléguy,
servi dans un consommé fumé, zeste de citron kabossu.*

*Cabillaud en habit d'ail des ours, couteaux,
pommes de terre liées au beurre d'algues, sabayon au bulot.*

Granité sorbier et champagne.

*Caille de Monsieur Duplantier farcie au foie gras,
cheveux d'ange à la truffe.*

Dégustation de fromages frais et affinés.

*Jeu gourmand autour de la fraise gariguette de Mendionde,
crèmeux mascarpone, sorbet combawa-gingembre.*

Douceur aux parfums d'enfance : chocolat, cazette et carambar.