Le menu Emotions

Immersion dans notre territoire :

Des influences maritimes…aux vallées pyrénéennes…

Prélude,

entre terre et océan.

Coquille Saint-Jacques dans sa coque éphémère,

combava de notre serre, condiment txangurro, légère émulsion pomme et céleri.

Asperges vertes des Landes grillées au barbecue,

salade végétale, sauge et huile d'olive, sorbet aux parfums de notre serre et jardin.

Belle sole rôtie façon meunière,

ravioles de chou vivifié au citron, poivre Voatsiperifery, fève de Tonka et sauce meunière iodée.

Ou

Agneau de lait des Pyrénées,

épaule braisée 12 heures aux algues et sapin, tempura de feuille de blette à la menthe,
ail noir maison et jus fumé.

Citron yuzu qui s'inspire d'une omelette norvégienne,

relevé au poivre de Bahia, crème légère aux bourgeons de sapin, sorbet yuzu.

Épilogue,

entre douceurs et gourmandises.

Le Menu Emotions : 112€ - 167€ avec l'accord mets & vins

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

Fiancé des Pyrénées, sapin épicéa et poivre Sarawak. *(19€)*

Notre Kayolar : Sélection de fromages fermiers des Pyrénées. (29€)