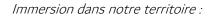
# Le menu Dégustation



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

#### Prélude.

entre terre et océan.

### Coquille Saint-Jacques dans sa coque éphémère,

marinées au 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 vivifiées au citron, poivre Voatsiperifery, fève de Tonka et sauce meunière iodée.

## 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 d'Eugénie-les-Bains,

travaillé dans l'esprit d'une omelette norvégienne, poivre de Bahia, bourgeons de sapin, sorbet yuzu.

## Chocolat pure origine en chaud froid,

praliné noisette du Piémont, glace vanille de Tahiti.

#### Épilogue,

entre douceurs et gourmandises.

Le Menu Dégustation : 156€ - 233€ avec l'accord mets & vins

Les plus sages pourront raccourcir la dégustation en enlevant un des deux plats (sole ou agneau) et le dessert au chocolat : le Menu Émotions : 115€ - 170€ 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€)