Le menu Coup de Cœur

Dégustez les produits du terroir magnifiés.

Carpaccio de coquilles St Jacques,

ail noir maison, léger sabayon au citron yuzu de notre serre, tuile d'algues.

Cabillaud de pêche locale marbré aux algues,

chou kale en vinaigrette citronnée, brocoli, poivre vert et émulsion au madère et oursin.

Ou

Cane Kriaxera « canaille » d'Irissarry,

fèves et petits pois, yaourt, menthe et jus relevé à la feuille de citron bergamote de notre serre.

Gourmandise autour des carottes de couleurs et vinaigre kalamansi,

biscuit moelleux à la carotte, croustillant noix de pécan, sorbet carotte et jasmin.

Le Menu Coup de cœur : 62€

Menu du déjeuner (hors week-end et jours fériés)

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€)