Le menu de Pâques

Prélude,

entre terre et océan.

Carpaccio de coquilles St Jacques,

ail noir maison, caviar d'Aquitaine, léger sabayon au citron yuzu de notre serre et tuiles d'algues.

Belles asperges vertes grillées au barbecue,

salade printanière rafraichie à la sauge, sorbet citron meyer et sauge ananas.

Belle sole rôtie façon meunière,

ravioles de chou vivifiées 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.

Le pamplemousse rencontre le géranium rosat ,

meringue à la baie des Bataks, crème glacée au géranium rosat et noix de coco, consommé pomelo.

Ou

Pomme de pin au chocolat Madong,

panacotta au bois de sapin fumé, praliné pignon de pin et caramel de sapin épicéa.

Épilogue,

entre douceurs et gourmandises.

Le Menu de Pâques - 138€ - 198€ avec l'accord mets et vins.

Avant le dessert, un peu de fromage vous sera proposé :
Fiancé des Pyrénées, sapin épicéa et poivre Sarawak. *(19€)*

LES FRÈRES IBARBOURE