



## Menú "Emotions"

*Inmersión en nuestro territorio:*

*De las influencias marítimas... al valle de los Pirineos*

### **Preludio**

Entre tierra y océano

### **Biscayenne,**

Rosa de bacalao, espuma Pil-Pil, pimiento de Espelette y ajo silvestre.

### **Flor de calabacín,**

inflada a la cigala, verduras del sol frescas y salsa Nantua.

### **Corvina de nuestras costas.**

En cocción lenta, chalotes confitados, hermosas ostras, gelatina de cocción delicada y caviar de Aquitania.

O bien

### **Pecho de vaca Wagyu, cocido 30 horas,**

Pickles de mulsión de yogur con pimiento de Espelette, hierbas y panouffles.

### **Fresas "Mara de bois" en tartaleta contemporánea**

Sablé diamant, menta y pimienta Sarawak.

### **Chocolate puro origen en caldo/frío ;**

Pralin de avellanas del Piémont, helado de vainilla de Tahiti.

### **Epílogo,**

Entre dulces y golosinas.

*El menú "Émotion" : 92€, 137€ con la concordancia de vinos.*

*Antes del postre, les proponemos una degustación de quesos:*

*El Ossau del chef (18€) o la selección Kayolar (24€)*