



Degustación

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.

Pecho de vaca Wagyu, cocido 30 horas,

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

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 Degustación : 130€, 196€ con la concordancia de vinos.

Los más prudentes podrán elegir la versión corta eliminando uno de los platos (pescado o carne) y el postre de chocolate.

Esa versión, 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€)