



## Émotion

*Immersion dans notre territoire :*

*Des influences maritimes... Aux vallées pyrénéennes...*

### **Prélude,**

Entre terre et océan.

### **Biscayenne,**

Rose de cabillaud, espuma Pil-Pil, piment d'Espelette et ail des ours.

### **Raviole de champignons aux herbes potagères ;**

cèpes et foie gras servis dans un léger bouillon de champignons de Paris relevé à l'estragon.

### **Ventrèche de thon rouge,**

poivrons rouges braisés, pickles de criste marine et fleur de fenouil, gel de marinade et jus braisé.

ou

### **Poitrine de bœuf Wagyu cuite 30 heures,**

Pickles cébettes et aubergines, caripoulé, piment fumé et combawa

### **Pomme et coing d'automne ;**

Croustillant à la noisette, vanille de Tahiti et sorbet au cidre de chez Bordelet.

### **Épilogue**

Entre douceurs et gourmandises.

*Le menu raccourci Émotion : 92€, 137€ avec l'accord des vins.*

*Avant le sucré, un peu de fromage vous sera proposé:*

*l'Ossau retravaillé par le chef (18€) ou notre plateau Kayalar (24€)*