



## Dégustation

*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.

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

pickles de 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.

### **Chocolat pure origine en chaud froid,**

praliné noisette du piémont, glace vanille de Tahiti.

### **Épilogue,**

Entre douceurs et gourmandises.

*Le menu Dégustation : 130€, 196€ avec l'accord des vins.*

*Les plus sages pourront raccourcir la dégustation en enlevant :*

*l'un des deux plats (poisson ou viande) et le dessert au chocolat.*

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

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

*Nuage de tomme reblochonnée de la vallée de Baretous (19€)*