



Entrées :

Les asperges vertes du Pays et la truite des Pyrénées En chaud et froid autour des influences japonaises	23 €
Cru et cuit de crevettes sauvages, asperge blanche des Landes à la braise Mousse oseille, quenelle d'asperges et crevettes crémeuses	27€
Foie gras de canard snacké et servi chaud dans un thé de canard Celtuce et petit pois cuisiné à la bergamote, oignons confits et magret fumé	28 €

Plats :

Le poisson de la criée, asperge blanche des Landes grillée et couteaux à l'ail des ours Velouté de coquillages au cresson, sabayon au Jurançon parfumé à la reine des prés	32 €
Filets de rouget Barbet cuit à la salamandre et relevé d'une sauce Pil-Pil Barigoule d'artichaut au pied de porc et seiche snackée, jus à l'encre de seiche	37 €
Déclinaison de canette de la ferme Dublanc, Poirrine rôtie et les cuisses en kefta, navet confit à l'orange, potimarron et semoule boulgour	34€
Filet d'agneau de lait « Amatik » farci à la paysanne, épaule de 7 heures et ris cuisinés au haricots maïs Moelleux de greuil et olives, condiment ail noir et jus d'agneau	42€

Fromage

D'un bout à l'autre des Pyrénées Le Chariot des fromages affinés par notre Maître Artisan fromager Frédéric Minvielle	18 €
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

Desserts :

Raviole d'ananas, Crème légère aux fruits de la passion, soupe d'ananas au citron vert, sorbet pina colada	16 €
Croquant au chocolat et cacahuete de Soustons, Mousse tiède au chocolat Caraïbe, streusel et sorbet au cacao amer	18€
Fraises du pays dans un croustillant à l'orge, crémeux d'orge torréfié Mousse de fleur de sureau, géranium rosat et glace marbré fraise et sureau	16 €
Sphère au chocolat blanc, confit yuzu et thé vert matcha Sorbet au citron et yuzu de Bahus Soubiran	16 €

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE ET DANS DE RARES CAS D'UNION EUROPEENNE