Aux racines du goût

Menu à 65 € TTC : entrée, poisson, viande, dessert

Menu à 49 € TTC : entrée, poisson ou viande, dessert

Mise en bouche

Le thon blanc de Ligne de Fontarrabie et les tomates de Verlus en deux services

1er service : Tataki de thon et tomates fraiches et confites, rafraichis d'une eau de tomate à la tagète, sorbet d'un gaspacho vert
2ème service : Thon blanc façon charcutière, hure de thon et séché comme un jambon

Le poisson de la criée servi dans l'esprit d'un ttoro

Moules et langoustines en fine quenelle au safran, fenouil cru et cuit, rouille

Pièce de veau « Herriko » autour d'une garniture Choisy,

Pressé de pommes de terre et langue de veau, laitue braisée, osso bucco, jus de veau

Sphère crémeuse de myrtilles de Bournos et de fromage blanc de chèvre parfumé à l'hibiscus

Comme un cheesecake, sorbet marbré myrtilles et fromage blanc

Mignardises

La sélection de fromages des Pyrénées de notre maître artisan fromager F. Minvielle peut être choisie en supplément du menu au tarif de 17€ TTC