



## Aux racines du goût

---

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

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

### Mise en bouche

Les asperges vertes du Pays et la truite des Pyrénées

En chaud et froid autour des influences japonaises

Poisson de la criée rôti au beurre, civet de poulpes

Grosse asperge blanche, barbajuan au greuil de brebis, sabayon à l'ail des ours

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

Citron Meyer de La famille Bastellica dans un gâteau de crêpes

Garniture d'une tarte citron meringuée, beurre suzette, crème glacée au thym citron

### 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