



Aux racines du goût

Menu à 59 € TTC : entrée, poisson, viande, dessert

Menu à 45 € TTC : entrée, poisson ou viande, dessert

Mise en bouche

Thon blanc de ligne de Saint-Jean de Luz en deux façons, la longe à la flamme, le ventre comme une Hure

Déclinaisons de tomates de chez Bastellica, sorbet tomate et pastèque au vieux Balsamique

Poisson de la criée au beurre de marjolaine, fleur de Courgettes farcie de Fregola Sarda aux bulots

Tomate séchée et fenouil au safran, jus d'arêtes et sauce « Bagna Cauda »

Cochon de lait de la tête au pied, compotée estivale d'aubergine cuites à la braise

Salade de haricots palette et shiitake aux amandes, romesco et jus à la muscade

La pêche Roussanne de Monein pochée aux baies de sureau

Pain de Gênes aux dragées, crème à la reine des prés, sorbet pêche de vigne

Mignardises

La sélection de fromages des Pyrénées de notre maître artisan fromager F. Minvielle peut être choisie en supplément du menu au tarif de 16€ TTC