



Aux racines du goût

Menu à 62 € TTC : entrée, poisson, viande, dessert

Menu à 48 € 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 cuit en vapeur douce, asperge blanche au guanciaie et crumble de cacahuètes

Mousseline de poisson et crémeux tiède d'asperges blanches, sabayon à l'ail des ours

Coffre d'agneau de Lait Amatik farci au vert, sucrine braisée et à la braise

Collier d'agneau de sept heures, gnocchis aux herbes

Sphère au chocolat blanc, confit de yuzu et thé vert matcha.

Sorbet au citron de Bahus Soubiran

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