



## 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

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

#### Déclinaison de canette de la ferme Dublanc,

Poitrine rôtie et les cuisses en kefta, navet confit à l'orange, potimarron et semoule  
boulgour

#### Fraises du pays dans un croustillant à l'orge, crémeux d'orge torréfié

Mousse de fleur de sureau, géranium rosat et sorbet fraises sureau

### Mignardises

La sélection de fromages des Pyrénées de notre maître artisan fromager F. Minvielle  
peut être choisie en supplément du menu au tarif de 18€ TTC