Aux racines du goût

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

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

Mise en bouche

Mulet de pleine mer façon gravlax à la pomme sur une gelée d'un bouillon dashi
Rémoulade de pomme verte et céleri rave au tarama, poutargue, sorbet livèche-granny smith

Truite de la ferme Eauzons relevée d'une matelote à la moutarde violette de Brive
Radis, poireaux et patate douce au beurre de fanes, boudin blanc de truite

Dégustation de veau « Herriko » quasi rôti, poitrine braisée au barbecue et moelleux de ris
Carotte glacée au miel et feuille de figuier, blanquette de champignons, jus de veau

Croquant au chocolat et cacahuete de Soustons,
Mousse tiède au chocolat Caraïbe, streusel et sorbet au cacao amer

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