



Aux racines du goût

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

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

Mise en bouche

Le thon blanc de Ligne de Fontarrabie et les tomates de Verlus en deux services

1^{er} service : Tataki de thon et tomates fraîches et confites, rafraichis d'une eau de tomate à la tagète, sorbet d'un gaspacho vert

2^{ème} service : Thon blanc façon charcutière, hure de thon et séché comme un jambon

Le poisson de la criée servi dans l'esprit d'un ttoro

Moules et langoustines en fine quenelle au safran, fenouil cru et cuit, rouille

Pièce de veau « Herriko » rôtie déclinaison de courgettes, la fleur comme un petit farci

Blanquette crémeuse de veau aux girolles parfumée à la feuille de figuier

Dans un croustillant au sucre Muscovado, riz au lait à la vanille de l'île Maurice

Les framboises du Tursan fraîches et en mousse légère, sorbet framboise.

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