

Le Diamant Noir 132€

Mise en bouche.

Œuf de la ferme Oiloxoko, râpée de truffe,
Sauce suprême truffée et jambon Bellota.

Filet de sole grillé, gnocchis et crémeux de butternut,
Fondue d'épinard, julienne de truffe noire.

Consommé de bœuf et légumes racines.

La palombe rôtie, tartelette de ses béatilles,
Jus truffé à l'Armagnac, salsifis glacé et frit.

Brie de Meaux aux truffes noires,
Miroir de vieux vinaigre Balsamique.

La truffe, chocolat,
Vanille et croustillant à la noisette.

« Menu pour l'ensemble de la table uniquement »
« Ces menus peuvent vous être servis avec un accord mets et vins à 52€ par personne »

Esprit d'Hiver 84€

Mise en bouche.

La raviole de cèpes,
Copeaux de foie gras crûs, anguille fumée et noisettes torréfiées.

Les coquilles Saint-Jacques, citron vert et anchois,
Jus des barbes et crémeux de chou-fleur aux amandes.

Le filet de cerf, sauce au vin d'Irouléguy,
Mousseline de cèleri, crosnes et ail noir.

Le chocolat Caraïbe, ganache à la vanille,
Caramel onctueux, praliné et sorbet à la cacahuète.

« Ce menu peut vous être servi avec un accord mets et vins »
3 verres à 32€ ou 4 verres à 42€

Menu des Fêtes de Noël 98€

Il accompagnera notre carte

Du Jeudi 26 Décembre au Dimanche 29 Décembre

L'amuse-bouche,
Soupe ttoro, foie gras et crustacés.

Les coquilles Saint Jacques marinées,
Jeu de radis, agrumes et huile d'olive.

Filet de barbue confit au beurre,
Sauce au citron vert, noix et crémeux de panais.

La découpe du chapon de Magescq,
Mousseline de châtaignes et salsifis braisés.

Brie de Meaux aux truffes noires.

Le sapin de Noël,
Vanille, clémentine et confiture de lait.

*Au jour le jour,
« Le retour du marché » 48€*

*Menu du déjeuner,
Hors dimanche et jours fériés*

Mise en bouche.

La tartelette aux champignons des bois,
Fromage d'Ossau Iraty, noix et huile aux herbes maraichères.

Le blanc de cabillaud confit dans un beurre aromatisé,
Fine crème au Gin Balea, coulis de cresson et légumes d'automne.

Ou

La pièce de veau rôtie, jus à la moutarde ancienne,
Crèmeux de carotte caramélisé et yaourt Grec.

La poire, confite dans un sirop au Combava, crème à la vanille,
Glace aux noisettes torréfiées.

« Ce menu peut vous être servi avec un accord mets et vins »
2 verres à 20€ ou 3 verres à 30€