

## *Le Chemin des parfums 125€*

Mise en bouche.

\*\*\*\*

L'œuf plein air de la ferme Oiloxoko à Sare, sauce suprême,  
Brioche truffée et jambon Bellota.

\*\*\*\*

Filet de sole grillé, gnocchis et crémeux de butternut,  
Fondue d'épinard aux noix et citron confit.

\*\*\*\*

Le sorbet au yuzu,  
Eau de vie au Cédrat de la maison Brana.

\*\*\*\*

La palombe rôtie, tartelette de ses béatilles, jus à l'Armagnac,  
Salsifis glacé et frit.

\*\*\*\*

Les fromages frais et affinés,  
Sélectionnés par nos soins.

\*\*\*\*

La clémentine, biscuit aux quatre épices,  
Crème anglaise au thé noir.

\*\*\*\*

"Menu for the whole table only".

"This menu can be served with a wine and food pairing (5 glasses) at 52€"