

Les Entrées

Le foie gras de Souprosse caramélisé au magret fumé, pain brioché,
Chutney de coing et pomme au gingembre.
38 €

L'Œuf « plein air » de la ferme Oiloxoko à Sare, sauce suprême truffée,
Brioche feuilletée et épaule de Bellota.
32 €

Les ravioles de cèpes,
Copeaux de foie gras crus, anguille fumée et noisettes torréfiées.
32 €

La tartelette aux champignons des bois,
Fromage d'Ossau Iraty, noix et huiles aux herbes maraichères.
30 €

Les langoustines :
Rôties, huile de crustacés et bisque crémeuse,
En carpaccio, vinaigrette aux agrumes et sorbet au yuzu.
44 €

La Mer

Les coquilles Saint-Jacques au beurre noisette, citron vert et anchois,
Jus des barbes et crémeux de chou-fleur aux amandes.
44 €

Le blanc de cabillaud confit dans un beurre aromatisé aux agrumes,
Fine crème au Gin Balea, coulis de cresson et légumes d'automne.
38 €

Filet de sole grillé, gnocchis et crémeux de butternut,
Fondue d'épinard aux noix et citron confit.
48 €

La Terre

Le ris de veau doré au sautoir, jus à la moutarde ancienne,
Crèmeux de carotte caramélisé et yaourt Grec.

46 €

La pintade de la ferme Dublanc,
Jus infusé au thym, pomme fondante, poireaux et kumquat.

44 €

Le pigeon rôti, tartelette de ses béatilles, jus à l'Armagnac,
Salsifis glacé et frit.

52 €

Les Gourmandises sucrées

Les profiteroles à l'éclat d'or :
Choux aux amandes, glace à la vanille Bourbon, caramel beurre salé,
Chocolat chaud coulant « Manjari ».

18 €

Le chocolat :
Crèmeux au chocolat Caraïbe, ganache à la vanille, caramel onctueux.
Praliné et sorbet à la cacahuète de Soustons.

18 €

La truffe :
En trompe l'œil, ganache truffée à la vanille,
Praliné et croustillant aux noisettes.

18 €

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

18 €

L'omelette Norvégienne :
Sorbet mangue orange, biscuit moelleux à l'orange,
Brunoise de mangue et piment d'Espelette.

18 €

Les Fromages

Le chariot des fromages frais et affinés,
Sélectionnés par nos soins avec Monsieur Minvielle, Fromages et Compagnie.

18 €