

Las Entradas

Souprosse de foie gras caramelizado con magret de pato ahumado, pan de brioche,
Membrillo y chutney de manzana con jengibre.
38€

El huevo "del campo" de la granja Oiloxoko en sare, salsa suprema trufada,
Brioche hojaldrara y paleta de Bellota.
32€

Raviolis de ceps,
Virutas de foie gras crudo, anguila ahumada y avellanas tostadas.
28 €

Tartaleta de setas del bosque,
Queso Ossau Iraty, nueces y aceite de hierbas.
30 €

Las cigalas, asadas, aceite de mariscos y bisque cremosa,
En carpaccio, vinagreta de citricos y sorbete de yuzu.
44 €

El Mar

Mollejas doradas en sartén, jugo de mostaza,
Cremoso de zanahoria caramelizada y yogur griego.
46 €

Solomillo de venado, salsa de vino Iroulégu y membrillo,
Mousseline de apio, crosnes y ajo negro.
44 €

Pintada de la granja Dublanc,
Zumo infusionado con tomillo, manzana fundida, puerro y kumquat.
54 €

La Tierra

Mollejas doradas en sartén, jugo de mostaza,
Cremoso de zanahoria caramelizada y yogur griego.

46 €

Pintada de la granja Dublanc,
Zummo infusionado con tomillo, manzana fundida, puerro y kumquat.

44 €

Pichón asado, tartaleta de beatillo, jugo de Armagnac,
Salsifíes glaseados y fritos.

52 €

Los Postres

Profiteroles dorados:

Hojaldres de almendra, helado de vainilla Bourbon, caramelo de mantequilla salada,
Chocolate caliente fluido "Manjari".

18€

El chocolate:

Crema de chocolate caribeña, ganache de vainilla, caramelo cremoso.
Praliné y sorbete de cacahuete de Soustons.

18€

Trufas :

Trompe l'oeil, ganache de trufa de vainilla,
Praliné y crujiente de avellana.

18€

Pera:

Confitada en un jarabe de Combava, crema de vainilla,
Helado de avellana tostada.

18€

Tortilla noruega:

Sorbete de mango y naranja, galleta suave de naranja,
Brunoise de mango y pimiento de Espelette.

18 €

Los Quesos

Carrito de quesos frescos y refinados,
Seleccionado por la casa en colaboración con Señor Minvielle, Fromages et Compagnie.

18 €

Café, Dulces y Chocolate 4 €