



MAISON

# BRIKETENIA

## *Les Entrées*

*Le foie gras de canard de Souprosse, poêlé, brioche toastée,  
Jeu de rhubarbe, fraise et shiso rouge.*

38 €

*L'Œuf « plein air » de la ferme Oiloxoko à Sare, sauce suprême truffée,  
Duxelles de champignons, jambon de Kintoa et brioche feuilletée.*

34 €

*Les asperges blanches des Landes, tourteau mariné,  
Huile aux herbes aromatiques, fenouil à l'orange sanguine et sabayon à la tagète.*

34 €

*Les morilles, farcies et glacées sur une crème au Porto,  
Ail des ours, lard de Kintoa et noisettes.*

42 €

## *La Mer*

*Les coquilles Saint-Jacques, sauce des barbes émulsionnée au Noilly-Prat,  
Petits pois, pamplemousse et tuile de corail.*

42 €

*Les langoustines rôties, jus des carapaces,  
Texture de carotte et pâte de cacahuète au saté,  
En carpaccio, vinaigrette aux agrumes et sorbet au yuzu.*

64 €

*Le Le dos de merlu en vapeur douce, gomasio aux algues et zeste de citron,  
Coquillages en marinère et gnocchis de pomme de terre maison.*

38 €



MAISON

# BRIKETENIA

## *La Terre*

*L'agneau de lait des Pyrénées, jus au Ras el Hanout,  
Asperge verte et crémeux d'aubergine à l'olive..*

52 €

*La pintade de la ferme Dublanc, sauce Albufera et jus de volaille,  
Déclinaison de céleri et touche d'ail noir.*

46 €

## *Les Gourmandises sucrées*

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

18 €

*La pomme dans tout son éclat :  
Touche de rose et hibiscus, sorbet au champagne.*

18 €

*La poire : Riz au lait à la reine des près, mousse légère,  
Poire confite et fraîche, noix de pécan caramélisées.*

18 €

*Le chocolat et sarrasin :  
Autour du cacao et sarrasin torréfié, crème glacée au lait Ribot.*

18 €

*Le soufflé noisette :  
Cœur praliné et crème glacée à la noisette.*

18 €

## *Les Fromages*

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

18 €