

MENU DÉGUSTATION

122 €

LES GAMBAS

Gambas Gambero rosso en tartare, petits pois, pomme verte et livèche
Sorbet concombre/wasabi et vinaigrette à l'huile de céleri

L' ASPERGE BLANCHE

Asperges de Cestas au barbecue, hareng fumé et prune umeboshi
Salade et velouté d'asperges blanches, râpé de fève de tonka

LE MERLAN

Filet de Merlan rôti, pomme de terre fondante et sabayon yuzu
Carpaccio de merlan et coques, vinaigrette lactée « salicorne/aneth »
Cébette grillée et beurre blanc miso

LA TOURTE

Tourte feuilletée "cochon du Pays Basque, foie gras et morille"
Pousses de moutarde, condiments Morille/Porto, sauce charcutière

LE PIGEON

Suprême de pigeon rôti au poivre de kampot et cuisse confite
Asperge verte, bihia croustillant et ail des ours
Crumble d'olive taggiasche, jus corsé à la tomate séchée

LE FROMAGE

Chabichou de chez Xavier, brioche pistache et condiment datte
Crème glacée au chabichou, miel Sarniguet et fleur d'oranger

CHOCOLAT & SOJA BLANC

Biscuit sablé, moelleux et crémeux de chocolat Guanaja
Parfait glacé Shinko à la fève de cacao fermentée
Siphon et caramel soja blanc, tuile cacao

Accord Mets et Vins **60€**

Accord Sans Alcool **35€**

