



## MENU DÉGUSTATION EN 9 TEMPS

Un gaspacho vert de concombre et piment doux d'Anglet...  
*relevé de curry vert et de kiwis de l'Adour pressés à cru, rouget de roche à peine mariné aux baies de genièvre,  
mayonnaise des foies du poisson, jeunes feuilles de basilic*

ou

Comme une icône... l'huître spéciale au caviar Kristal du lac des mille îlots...  
*velouté glacé de haricots maïs du Béarn à peine relevé de vinaigre de Barolo*  
(Suppl. 55€)

Le cèpe de Bordeaux, joyau de notre table en automne...  
*carpaccio au foie gras de canard des Landes,  
crème de noix fraîches du Périgord, émulsion au vin jaune d'Arbois*

« Le riz noir »

*gros chipiron de la pêche de Saint-Jean de Luz simplement rôti dans sa robe pourpre,  
chorizo et tomates confites, amertume du citron et du persil plat, émulsion de Parmigiano Reggiano*

L'incontournable homard bleu aux épices tandoori...  
*mousseline de carottes aux agrumes confits,  
réduction de poivre de Lampong à la coriandre fraîche, montée au beurre noisette*

Le merlu pêché à la ligne par nos merlutiers luziens...  
*cuit à la nacre puis roulé dans une fine tranche de guanciale de Pierre Matayron,  
cocos de Paimpol, pesto d'algues bretonnes et citron de Menton confit,  
quelques feuilles d'obione et un dashi de jambon « Noir de Bigorre »*

La pintade jaune des Landes élevée en liberté dans les pins des Landes...  
*le suprême est rôti croustillant sur la peau et l'aïleron farci est laqué,  
« escaoutoun » de maïs grand roux, beignet de maïs à l'estragon,  
jus de rôti enrichi de girolles et relevé de mollé et de baies de Siltimur*

ou

Le bœuf Wagyu Grade 5 de la préfecture de Gunma au Japon...  
*filet roulé dans une feuille de figuier... shabu shabu avec des lamelles taillées dans l'entrecôte...  
feuille à feuille d'aubergine thaï au poivre fermenté, oxalis et condiment à la figue,  
jus de boeuf infusé de feuilles de figuier*  
(Suppl. 85€)

L'ardi Gasna d'estives de la vallée d'Urkulu...  
*sélectionné par Béñat, notre fromager à Saint-Jean de Luz, confiture de grosses cerises noires d'Itxassou*

La figue noire et ronde de Bordeaux de chez Monsieur Baud...  
*est servie fraîche... marinée dans un jus de fruits noirs...rôtie au miel et au romarin... en marmelade...  
fines tuiles croustillantes garnies d'une crème mascarpone à l'huile d'olive vanillée  
et d'une panna cotta feuille de figuier*

L'intéressante association du chocolat et du cèpe de Bordeaux...  
*mousse au chocolat de Colombie de chez Nicolas Berger, biscuit sacher au chocolat,  
gavottes au chocolat, cèpes rôtis au sirop de fèves de cacao,  
crème glacée aux cèpes, confiture de lait au sarrasin*

ou

Le véritable baba, signature de nos maisons...  
*il est imbibé de l'armagnac Darroze de votre choix,  
framboises Tulameen fraîches, d'autres compotées, d'autres enfin en sorbet,  
chantilly parfumée de genièvre et de géranium*  
(Suppl. 18€)

250€

*Nous vous proposons un accord mets et vins en 8 temps à 175 €*



MENU DÉGUSTATION EN 6 TEMPS

Mikado de betteraves rouge et crapaudine poudré de roses de Damas...  
*daurade royale de Saint-Jean de Luz marinée aux baies roses,  
gel de feuilles de cassis, oxalys et shiso pourpres,  
jus réduit de betterave relevé de saké*

*ou*

Comme une icône... l'huître spéciale au caviar Kristal du lac des mille îlots...  
*velouté glacé de haricots maïs du Béarn à peine relevé de vinaigre de Barolo*  
*(Suppl. 55€)*

Le cèpe de Bordeaux, joyau de notre table en automne...  
*carpaccio au foie gras de canard des Landes,  
crème de noix fraîches du Perigord, émulsion au vin jaune d'Arbois*

Le merlu péché à la ligne par nos merlutiers luziens...  
*cuit à la nacre puis roulé dans une fine tranche de guanciale de Pierre Matayron,  
cocos de Paimpol, pesto d'algues bretonnes et citron de Menton confit,  
quelques feuilles d'obione et un dashi de jambon « Noir de Bigorre »*

La pintade jaune des Landes élevé en liberté dans les pins des Landes...  
*le suprême est rôti croustillant sur la peau et l'aileron farci est laqué,  
« escaoutoun » de maïs grand roux, beignet de maïs à l'estragon,  
jus de rôti enrichi de girolles et relevé de mollé et de baies de Siltimur*

*ou*

Le bœuf Wagyu Grade 5 de la préfecture de Gunma au Japon...  
*filet grillé à la cheminée... shabu shabu avec des lamelles taillées dans l'entrecôte...  
morilles des pins laquées, réduction de vinaigre dashi, jus à la ciboulette*  
*(Suppl. 85€)*

L'ardi Gasna d'estives de la vallée d'Urkulu...  
*sélectionné par Béñat, notre fromager à Saint-Jean de Luz,  
confiture de grosses cerises noires d'Itxassou*

L'intéressante association du chocolat et du cèpe de Bordeaux...  
*mousse au chocolat de Colombie de chez Nicolas Berger, biscuit sacher au chocolat,  
gavottes au chocolat, cèpes rôtis au sirop de fèves de cacao,  
crème glacée aux cèpes, confiture de lait au sarrasin*

*ou*

Le véritable baba, signature de nos maisons...  
*il est imbibé de l'armagnac Darroze de votre choix,  
framboises Tulameen fraîches, d'autres compotées, d'autres enfin en sorbet,  
chantilly parfumée de genièvre et de géranium*  
*(Suppl. 18€)*

195€

*Chariot de fromages frais et affinés du Pays Basque sélectionnés par Beñat... (Suppl. 22€)*

Nous vous proposons un accord mets et vins en 5 temps à 150 €



## MENU VÉGÉTARIEN

La crapaudine cuite en robe des champs...  
*crème crue fumée au foin, caviar de piment d'Espelette et de persil plat,  
herbes et fleurs*

Le cèpe de Bordeaux, joyau de notre table en automne...  
*crème de noix fraîches du Périgord, émulsion au vin jaune d'Arbois*

Le petit épeautre de Haute Provence cuisiné comme un risotto...  
*côtes et verts de blette*

La carotte des sables de Terroir d'Avenir, maraîcher en Provence...  
*cuisiné comme un gâteau fondant aux épices Tandoori,  
mousseline de carottes aux agrumes, jus à la coriandre fraîche et cébette*

Le « Millefeuille » d'aubergines ...  
*millefeuille d'aubergines, millet croustillant, jus infusé de feuilles de figuier*

Le navet de Nancy cuisiné façon « Wellington » ...  
*aux giroles et à la fleur de thym, jus des pluches au miel de Paris*

L'ardi Gasna d'estives de la vallée d'Urkulu...  
*sélectionné par Béñat, notre fromager à Saint-Jean-de-Luz, confiture de grosses cerises noires d'Itxassou*

La figue noire et ronde de Bordeaux de chez Monsieur Baud...  
*est servie fraîche... marinée dans un jus de fruits noirs... rôtie au miel et au romarin... en marmelade...  
fines tuiles croustillantes garnies d'une crème mascarpone à l'huile d'olive vanillée  
et d'une panna cotta feuille de figuier*

L'intéressante association du chocolat et du cèpe de Bordeaux...  
*mousse au chocolat de Colombie de chez Nicolas Berger, biscuit sacher au chocolat, gavottes au chocolat,  
cèpes rôtis au sirop de fèves de cacao, crème glacée aux cèpes, confiture de lait au sarrasin  
ou*

Le véritable baba, signature de nos maisons...  
*il est imbibé de l'armagnac Darroze de votre choix,  
framboises Tulameen fraîches, d'autres compotées, d'autres enfin en sorbet,  
chantilly parfumée de genièvre et de géranium  
(Suppl. 18€)*

250€

*Nous vous proposons également un menu en 6 services à 195€ sans le risotto, l'aubergine et la figue*