



MENU DÉGUSTATION EN 9 TEMPS

Mikado de betteraves rouges et crapaudine poudrée 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

L'oursin de Galice et le caviar Kristal
fine crème prise de chou-fleur de chez Patricia Dondaine
noisettes du Piémont, émulsion aux oursins
(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

Les premières Saint-Jacques de la baie de Seine...
juste rôties à la graisse de canard,
salsifis et morceaux de châtaigne roulés dans un jus de volaille au whisky tourbé,
traces d'ail noir, émulsion de châtaigne

La pintade jaune des Landes élevée 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 Siltimurx
ou

Le bœuf Wagyu Grade 5 de la préfecture de Gunma au Japon...
filet grillé à la cheminée... charcuterie de bœuf Wagyu taillée dans le faux-filet...
morilles des pins laquées, réduction de vinaigre dashi, jus à la ciboulette, pommes de terre soufflées
(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,
coings confits et d'autres en pâte, d'autres compotés, d'autres enfin en sorbet,
chantilly parfumée de baies des Batak
(Suppl. 18€)

250€

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



MENU DÉGUSTATION EN 6 TEMPS

Mikado de betteraves rouges et crapaudine poudrée 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

L'oursin de Galice et le caviar Kristal
fine crème prise de chou-fleur de chez Patricia Dondaine
noisettes du Piémont, émulsion aux oursins
(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

Les premières Saint-Jacques de la baie de Seine...
juste rôties à la graisse de canard,
salsifis et morceaux de châtaigne roulés dans un jus de volaille au whisky tourbé,
traces d'ail noir, émulsion de châtaigne

La pintade jaune des Landes élevée 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... charcuterie de bœuf Wagyu taillée dans le faux-fillet...
morilles des pins laquées, réduction de vinaigre dashi, jus à la ciboulette, pommes de terre soufflées
(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,
coings confits et d'autres en pâte, d'autres compotés, d'autres enfin en sorbet,
chantilly parfumée de baies des Batak
(Suppl. 18€)

19,5€

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



MENU VEGETARIEN

Mikado de betteraves rouge et crapaudine poudrée de roses de Damas...
tofu mariné aux baies roses, gel de feuilles de cassis, oxalys et shiso pourpres,
jus réduit de betterave relevé de saké

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

Le riz acquirello cuisiné comme un risotto
Puntarelles et fromage de brebis du Pays Basque

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

La Raviole de pomme de terre...
associée à un bouillon d'oignons, râpé de Truffe Blanche d'Alba

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

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

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,
coings confits et d'autres en pâte, d'autres compotés, d'autres enfin en sorbet,
chantilly parfumée de baies des Batak
(Suppl. 18€)

250€

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