



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

L'improbable rencontre du caviar Krystal du lac aux mille îlots et des pois chiches frais de Didier Ferreint...
huitre « Perle Blanche », coques et vernis pris dans une gelée de coquillages légèrement fumée
(Suppl. 55€)

Une grosse tranche de tomate « Cœur de bœuf » de chez Patricia Dondaine...
*garnie de tomates cerise en pickles et de tomates groseille fermentées, d'herbes et de fleurs du moment,
deux condiments – de tomates confites et de tomates séchées – se mélangent à une sauce tonnato,
thon rouge de Saint-Jean de Luz, râpé de cœur de thon séché*

Le foie gras de canard trié par la famille Dupérier dans les Landes...
*juste rôti aux graines de sésame et sarrasin, melon « Piel de Sapo » relevé de feuilles fraîches de Sancho,
acidité d'un jus au saké*

La très grosse langoustine de Guilvinec juste saisie de peur...
*mikado de courgettes trambolino,
de courgettes jaunes et de pêches blanches assaisonnées de verveine et baies de Timut,
émulsion des dernières amandes fraîches*

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 Pigna, pesto d'algues bretonnes et citron de Menton confit,
quelques feuilles d'obione et un dashi de jambon « Noir de Bigorre »*

La tendre canette des Dombes de chez Miéral...
*le suprême est rôti en croûte de sarrasin et anis, la cuisse est confite et roulée dans un beignet,
haricots fêlés sautés au poivre Voatsipirifery, cassis frais et cassis fermentés,
jus de canard au whisky tourbé*

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...
fèves et piments del Piquillo, sauce bœuf*
(Suppl. 85€)

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

L'abricot Bergeron de chez Yannick Colombier, producteur à Moissac...
*sur une tarte feuilletée garnie d'une crème d'amande aux zestes de citrons et gingembre confit,
sabayon champagne et safran, une crème glacée à l'huile d'olive pour rafraîchir le tout*

La surprenante association du chocolat et du pimiento del Piquillo confit...
*crémeux au chocolat de Colombie de chez Nicolas Berger, biscuit et praliné aux noix, condiment chipotle,
sorbet chocolat/chipotle, arlettes croustillantes*

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

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

L'improbable rencontre du caviar Krystal du lac aux mille îlots et des pois chiches frais de Didier Ferreint...

huître « Perle Blanche », coques et vernis pris dans une gelée de coquillages légèrement fumée

(Suppl. 55€)

Une grosse tranche de tomate « Cœur de bœuf » de chez Patricia Dondaine...

*garnie de tomates cerise en pickles et de tomates groseille fermentées, d'herbes et de fleurs du moment,
deux condiments – de tomates confites et de tomates séchées – se mêlent à une sauce tonnato,
thon rouge de Saint-Jean de Luz, râpé de cœur de thon séché*

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 Pigna, pesto d'algues bretonnes et citron de Menton confit,
quelques feuilles d'obione et un dashi de jambon « Noir de Bigorre »*

La tendre canette des Dombes de chez Miéral...

*le suprême est rôti en croûte de sarrasin et anis, la cuisse est confite et roulée dans un beignet,
haricots fêlés sautés au poivre Voatsipérieféry, cassis frais et cassis fermentés,
jus de canard au whisky tourbé*

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...
fêvettes et pimientos del Piquillo, sauce bœuf*

(Suppl. 85€)

L'ardi Gasna d'estives de la vallée d'Urkulu...

(Suppl. 22€)

sélectionné par Béñat, notre fromager à Saint-Jean de Luz, confiture de grosses cerises noires d'Itxassou

La surprenante association du chocolat et du pimiento del Piquillo confit...

*crémeux au chocolat de Colombie de chez Nicolas Berger, biscuit et praliné aux noix, condiment chipotle,
sorbet chocolat/chipotle, arlettes croustillantes*

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€

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*

Une grosse tomate « Cœur de bœuf » de chez Patricia Dondaine..
*garnie de tomates cerise en pickles et de tomates groseille fermentées, d'herbes et de fleurs du moment
deux condiments – de tomates confites et de tomates séchées se mélangent à une sauce tonnato
thon rouge de Saint Jean de Luz, râpé de cœur de thon séché*

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*

Les fèves de Patricia Dondaine, maraîchère dans l'Essonne...
cuisinées en raviole, bouillon parfumé au parmesan et au kombu

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'Urkulu...
sélectionné par Béñat, notre fromager à Saint-Jean-de-Luz, confiture de grosses cerises noires d'Itxassou

L'abricot Bergeron de chez Yannick Colombier, producteur à Moissac...
*sur une tarte feuilletée garnie d'une crème d'amande aux zestes de citron et gingembre confit,
sabayon champagne/safran, une crème glacée à l'huile d'olive pour rafraîchir le tout*

La surprenante association du chocolat et du pimiento del Piquillo confit...
*crémeux au chocolat de Colombie de chez Nicolas Berger, biscuit et praliné aux noix, condiment chipotle,
sorbet chocolat/chipotle, arlettes croustillantes*

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, les fèves et l'abricot