

La Table du Lac

Entrantes

Carpaccio de vieira de Santiago , espuma de manzana Reineta y lima caviar	29 €
Frescura de Txangurro , baño en caldo de hoja de lima kaffir	32 €
Espárrago blanco y foie gras de las Landas , pistacho, limón Meyer y virutas de foie gras crudo	32 €

Platos principales

Sabores de Vizcaya , bacalao cocido a fuego lento, al estilo vizcaíno con calabaza y ajo rosa	42 €
Cordero lechal Axuria , morillas con sobrasada, espárrago blanco a la llama	42 €
Bogavante azul , apio y cebolla de Roscoff, tuétano asado	46 €
Tenera estilo Wellington , salsa grand veneur, zanahorias de Monsieur Garbage con mirto limón	
Selección curada por nuestro Maestro Quesero	18 €

Postres

Aroma cítrico , baba infusionada con cítricos, crema de yuzu, limón Meyer, pomelo, kumquat y bergamota	15 €
Chocolate Puro de Madagascar , cacahuètes de Soustons y haba tonka	15 €
Nuestro Soufflé de Grand Marnier	17 €

Se requiere un tiempo de preparación de 15 minutos para este delicado soufflé.

Las piezas de cerámica que acompañan su mesa han sido creadas en colaboración con Marie Fromanger. A través de esta asociación, nos comprometemos a mostrar la artesanía de nuestra región y a poner en valor el arte del País Vasco.



En colaboración con la UNESCO, las propiedades de Relais & Châteaux han adoptado 12 compromisos para el desarrollo sostenible, orientados a tres grandes misiones:

- Preservar las tradiciones de hospitalidad y las cocinas del mundo
- Contribuir a la protección y promoción de la biodiversidad
- Actuar a diario por un mundo más humano

LE CHEF
HUGO DE LA BARRIERE

La Table du Lac

Al caer la noche sobre Brindos, las primeras hadas despiertan y giran sobre el lago centelleante. En el interior, en la cocina, la magia cobra vida...
El Château se prepara para contarte sus historias.

Menú Aurkitu - Revelación 69 €

Prólogo

Espárrago blanco y foie gras de las Landas

Pistacho, limón Meyer y virutas de foie gras crudo

Sabor de Vizcaya

Bacalao a baja temperatura, salsa vizcaína con calabaza butternut y ajo rosa

Aroma de cítricos

Baba infusionado con cítricos, crema de yuzu, limón Meyer, pomelo, kumquat y bergamota

Menú Zapore - Sabor 85 €

Prólogo

Carpaccio de vieiras,

“Zéphyr” de manzana Reinette y limón caviar

Cordero lechal Axuria,

Colmenillas con sobrasada, espárrago blanco a la llama

Bogavante azul, apio y cebolla de Roscoff

Tuétano de ternera asado

Prepostre

El hechizo del cacao

Cacahuets de Soustons y haba tonka

El Menú Zapore se sirve exclusivamente para toda la mesa, hasta las 21:00.

Sublime su experiencia Zapore con un maridaje de Vinos y Platos por 41 €, cuatro copas cuidadosamente seleccionadas por nuestro Jefe Sommelier.

Menú Izadi - Naturaleza 69 €

Prólogo

El Jardín Secreto del Espárrago

Espárrago blanco suavizado con pistacho

El secreto del apio

Nueces y cebolla de Roscoff

Aroma de cítricos

Baba infusionado con cítricos, crema de yuzu, limón Meyer, pomelo, kumquat y bergamota



« La historia termina... los sabores comienzan. »

Precio con IVA incluido. Carnes de origen: Francia y España.
Una lista con alérgenos está disponible a petición.