



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 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 fils sautés au poivre Voatsipéféry, 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 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*

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 kincis 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 merlu péché à la ligne par nos merlutiers luziens...
cuit à la nacre puis roulé dans une fine tranche de guanciaie de Pierre Mateyron,
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 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 fils sautés au poivre Voatsipériféry, 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 roulé dans une feuille de figuier... shabu shabu avec des lamelles taillées dans l'entrecôte...
feuille à feuille d'aubergine thai au poivre fermenté, oxalis et condiment à la figue,
jus de bœuf 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 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*

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 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

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 glacée à l'huile d'olive et panna cota,
chantilly à la feuille de figuier*

La surprenante association du chocolat et du pimiento del Piquillo confit...
*crèmeux 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, l'aubergine et la figue