

Aux racines du goût

Menu à 62 € TTC : entrée, poisson, viande, dessert

Menu à 48 € TTC : entrée, poisson <u>ou</u> viande, dessert

Mise en bouche

Thon blanc de ligne de Saint Jean de Luz cuisiné de façon charcutière, Déclinaison de tomates anciennes de la famille Bastelica, sorbet d'un gaspacho vert

Truite des Pyrénées juste saisie sur la peau et dans une fleur de courgette soufflée Ajo blanco , courgette grillée sabayon à l'amande grillée

Longe de veau « Herriko » rôtie, Paccheri farci de blanquette de veau et ris aux champignons

Crémeux de carottes et carotte glacée, émulsion de vieille mimolette, truffe d'été

Dans un croustillant au sucre Muscovado, riz au lait à la vanille de l'Île Maurice Les framboises du Tursan fraiches et en mousse légère, sorbet marbré framboise et fromage blanc

Mignardises

La sélection de fromages des Pyrénées de notre maître artisan fromager F. Minvielle peut être choisie en supplément du menu au tarif de 17€ TTC