



## Aux racines du goût

---

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

Menu à 48 € TTC : entrée, poisson **ou** viande, dessert

### Mise en bouche

#### **Les asperges vertes du Pays et la truite des Pyrénées**

En chaud et froid autour des influences japonaises

#### **Poisson de la criée cuit en vapeur douce, asperge blanche au guanciaie et crumble de cacahuètes**

Mousseline de poisson et crémeux tiède d'asperges blanches, sabayon à l'ail des ours

#### **Coffre d'agneau de Lait Amatik farci au vert, sucrine braisée et à la braise**

Collier d'agneau de sept heures, gnocchis aux herbes

#### **Sphère au chocolat blanc, confit de yuzu et thé vert matcha.**

Sorbet au citron de Bahus Soubiran

### 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**