

LE MENU DÉGUSTATION

Les Mises en Bouche du Chef
Le Pain au sarrasin et le beurre maison

LE SAUMON DE L'ADOUR

Salé et Fumé / Pectine de citron

LE HOMARD

Riz noir / courgette / poulpe
Réduction de jus de carottes bio et bouillon de homard au gingembre

LE BŒUF TXOGITXU

Échalote confite / Pomme de terre fumée / Jus de Tanat

LA SÉLECTION DE FROMAGES (SUPP. 8€)

LES FRAMBOISES

Bille Framboise / Chantilly aux feuilles d'Absinthe

75€ PAR PERSONNE
MENU ET SÉLECTION DE VIN 105€

Menu servi pour l'ensemble de la table et jusqu'à 20h45 maximum



LE GRAND MENU

Les Mises en Bouche du Chef
Le Pain au sarrasin et le beurre maison

LA GROSSE LANGOUSTINE

Ceviche de legumes / Miso / Algues

LA NOIX DE RIS DE VEAU

Asperges / Morilles / Lardo di Colonnata

LA SOUPE DE CHAMPIGNONS DE MADIRAN ET TRUFFE

Brioche et beurre à la truffe

LE PIGEONNEAU FERMIER

Fois gras / Petit pois / Asperges vertes d'ici

LE SAINT MARCELIN A L'AIL DES OURS

LA TARTE AU CHOCOLAT 78% DU VIETNAM

Glace au sésame noir

110€ PAR PERSONNE

MENU ET SÉLECTION DE VIN 145€

Menu servi pour l'ensemble de la table et jusqu'à 20h45 maximum