

MENU DE LA SAINT VALENTIN

Mises en bouche

La langoustine

La Langoustine de nos côtes rôtie, caviar Oscietre de la maison Sturia, condiment citron brûlé, caviar de pamplemousse et bisque de langoustines parfumée aux baies de Timut

Le ris de veau

Le ris de veau croustillant, textures de panais, shiitakés, copeaux de foie gras cuit au sel, truffe Melanosporum de la maison Aléna et sauce suprême au Sauternes

Le merlu

Le merlu de ligne de Saint-Jean-de-Luz, farce fine herbacée, travail autour de la patate douce, combawa, piment végétarien et fumet d'arêtes au base be siap

Le pigeon

Le Pigeon de Madame Leguen en deux cuissons, gnocchi et fin ragoût de butternut, châtaignes, graines de courges, vieux parmesan et jus de pigeon

[La sélection de trois fromages affinés à partager supplément de 18€]

Le kiwi

Le tartare de kiwi de l'Adour, amandes grillées, sorbet pomme Granny Smith et mousse légère de lait d'amande

Le chocolat

La tartelette autour du chocolat à 92% de la maison Origines, pralinée de graines de sarrasin, pana cotta cacaotée fumée aux sarments de vignes et tuiles au grué de cacao

Douceurs sucrées

Prix du menu 120€

Avec accord mets et vins 180€