

Menu de Pâques

Menu servi à l'ensemble de la table



Tourteau de nos côtes au naturel
Shiso vert, mucilage de carottes fanes
Supplément caviar « Oscière » 22 euros

Morille farcie
Cuite sur la pierre du Baztan, ail des ours
Écume de sous-bois au vin oxydatif

Dos de morue cuit à la nacre
Jeunes poireaux, kiwi de l'Adour et plancton, sauce à la laitue de mer

Côtelettes d'agneau de nos montagnes
Condiment algues-Gazpacha
Fromage blanc fumé et jus au beurre d'algues

Salade rafraîchissante
Roquette, noix et citron

Nid de Pâques croustillant chocolat agrumes

- 125€ TTC -

Accords mets & vins :

Une coupe de champagne, 4 verres de vins, eaux et café : 78 € TTC par personne