

Menu

Amuse bouche



Pressé de volaille et foie gras des Landes au parfum de truffes
-
Œufs cocotte aux asperges blanches et ses mouillettes de foie gras
-
Raviolis de brandade de morue, consommé de volaille corsé



Filets d'alose grillé, sauce bordelaise, pomme de terre écrasée au persil plat
-
Pavé de morue poché et doré, pequillos et poireaux sautés, jus aux truffes
-
Filet de sole cuit au plat, gratiné aux crevettes bouquet, tombé de vert et blanc de blette



Pigeonneau cuit à la rôtissoire, sa pastilla de cuisse, gnocchi au caillé de brebis
-
Epaule d'agneau de lait des Pyrénées confite, mijotée de légumes de printemps
-
Pièce de bœuf poêlée, réduction d'échalotte au vin rouge,
pommes de terre fondantes farcies



Plateau de fromages du pays



Tarte fine à l'orange, glace au caillé de brebis
-
Pomme en cocotte façon Romanoff, sorbet granny smith
-
Moelleux au chocolat caraïbe, glace vanille

Découverte

Chahatoa

55€

*Entrée, Poisson ou Viande
Fromage, Dessert*

Dégustation

Bidarray

68€

*Entrée, Poisson, Viande,
Fromage, Dessert*