

Menu Saint-Valentin

Dîner du 14 Février (82€/pers. hors boissons)

Amuse-bouches

-

*Tortellinis, consommé de bœuf,
potimarrons du jardin et tomme de vache d'Ahaxe.*

-

*Langoustine à la graine d'amarante soufflée,
jus d'un ttoro, véritable rouille en condiment.*

-

*Noix de Saint-Jacques justes saisies,
carbonara d'oignons aux grattons de ventrêche, jus des barbes et voile de Colonnata.*

-

*Carré de cochon Manex, encornet,
ail confit, jus de cochon miel – soja, lentilles vertes du puy et xamango.*

-

*Oihan Xoko,
crème légère aux champignons, glace et praliné noisette, fines gavottes.*

-

*Le Piment d'Espelette en trompe l'œil,
biscuit amande, praliné, crème légère à la vanille, glace à l'or rouge.*

-

Mignardises

