

## MENU HARMONIE

---

92 €

### AMUSE BOUCHE

#### L' ASPERGE BLANCHE

Asperges de Cestas au barbecue, hareng fumé et prune umeboshi  
Salade et velouté d'asperges blanches, râpé de fève de tonka

#### LE MERLAN

Filet de Merlan rôti, pomme de terre fondante et sabayon yuzu  
Carpaccio de merlan et coques, vinaigrette lactée « salicorne/aneth »  
Cébettes grillées et beurre blanc miso

#### LA VOLAILLE GARAT

Supême de volaille rôti, blanc de seiche et croustillant de peau de poulet  
Fenouil confit, gribiche à l'encre de seiche et jus de volaille aux aromates

#### LE FROMAGE (supplément 9€)

Chabichou de chez Xavier, brioche pistache et condiment datte  
Crème glacée au chabichou, miel Sarniguet et fleur d'oranger

### PRE DESSERT

#### LA FRAISE

Ganache chocolat blanc, fraise au balsamique et sponge cake yuzu  
Sorbet et marmelade gariguettes , biscuit madeleine

Accord Mets et Vins **45€**

Accord Sans Alcool **32€**



# MENU DÉGUSTATION

122 €

## LES GAMBAS

Gambas Gambero rosso en tartare, petits pois, pomme verte et livèche  
Sorbet concombre/wasabi et vinaigrette à l'huile de céleri

## L' ASPERGE BLANCHE

Asperges de Cestas au barbecue, hareng fumé et prune umeboshi  
Salade et velouté d'asperges blanches, râpé de fève de tonka

## LE MERLAN

Filet de Merlan rôti, pomme de terre fondante et sabayon yuzu  
Carpaccio de merlan et coques, vinaigrette lactée « salicorne/aneth »  
Cébette grillée et beurre blanc miso

## LA TOURTE

Tourte feuilletée "cochon du Pays Basque, foie gras et morille"  
Pousses de moutarde, condiments Morille/Porto, sauce charcutière

## LE PIGEON

Suprême de pigeon rôti au poivre de kampot et cuisse confite  
Asperge verte, bihia croustillant et ail des ours  
Crumble d'olive taggiasche, jus corsé à la tomate séchée

## LE FROMAGE

Chabichou de chez Xavier, brioche pistache et condiment datte  
Crème glacée au chabichou, miel Sarniguet et fleur d'oranger

## CHOCOLAT & SOJA BLANC

Biscuit sablé, moelleux et crémeux de chocolat Guanaja  
Parfait glacé Shinko à la fève de cacao fermentée  
Siphon et caramel soja blanc, tuile cacao

Accord Mets et Vins **60€**

Accord Sans Alcool **35€**



# À la carte

---

## LES ENTRÉES

L' ASPERGE BLANCHE	34€
Asperges de Cestas au barbecue, hareng fumé et prune umeboshi Salade et velouté d'asperges blanches, râpé de fève de tonka	
LA TOURTE	35€
Tourte feuilletée "cochon du Pays Basque, foie gras et morille" Pousses de moutarde, condiments Morille/Porto, sauce charcutière	
LES GAMBAS	37€
Gambas Gambero rosso en tartare, petits pois, pomme verte et livèche Sorbet concombre/wasabi et vinaigrette à l'huile de céleri	



# À la carte

---

## LES PLATS

LA VOLAILLE GARAT 45€

Supême de volaille rôti, blanc de seiche et croustillant de peau de poulet  
Fenouil confit, gribiche à l'encre de seiche et jus de volaille aux aromates

LE MERLAN 47€

Filet de Merlan rôti, pomme de terre fondante et sabayon yuzu  
Carpaccio de merlan et coques, vinaigrette lactée « salicorne/aneth »  
Cébettes grillées et beurre blanc miso

LE PIGEON 47€

Suprême de pigeon rôti au poivre de kampot et cuisses confites  
Asperges vertes, bchia croustillant et ail des ours  
Crumble d'olive taggiasche, jus corsé à la tomate séchée



# À la carte

---

## LES DESSERTS

LE FROMAGE	20€
Chabichou de chez Xavier, brioche pistache et condiment datte Crème glacée au chabichou, miel Sarniguet et fleur d'oranger	
LA FRAISE	19€
Ganache chocolat blanc, fraise au balsamique et sponge cake yuzu Sorbet et marmelade gariguettes , biscuit madeleine	
CHOCOLAT & SOJA BLANC	20€
Biscuit sablé, moelleux et crémeux de chocolat Guanaja Parfait glacé Shinko à la fève de cacao fermentée Siphon et caramel soja blanc, tuile cacao	
LA POMME	19€
Pomme crue et cuite, glace jasmin/gingembre, gel saké citron vert Crumble au zeste de citron vert et filament de chocolat blanc.	

