

Randonnée Culinaire

Au dîner

Cette randonnée culinaire est respectueuse des saisons et des cycles de productions. Nous pouvons personnaliser les menus avec vous et pour vous. Ils sont construits en cohérence pour vivre pleinement cette expérience culinaire.

Randonnée en 4 étapes

138€ / hôte

A la source des Landes, asperge blanche, cacahuètes et curcuma
Le Chipiron tombé dans l'encre

La Cannette de la ferme Dublanc au vermouth Charentais

Notre gâteau basque salé au fromage de brebis d'estive (supp 12€)

La Pomme de pin chocolatée, résine passion

- Avec l'accord mets et vins (3 verres de 12cl) 196€ / hôte
- Avec l'accord mets et vins (4 verres de 10cl) 220€ / hôte

Randonnée en 6 étapes

154€ / hôte

La noix de Saint Jacques au gingembre des Landes, jus de céleri
Le Chipiron tombé dans l'encre

Le Fois Gras d'Alain Fourcade au jus de cacao

Le Ris de Veau bord d'océan

Notre gâteau basque salé au fromage de brebis d'estive

Rencontre printanière du petit pois et de la rhubarbe

- Avec l'accord mets et vins (4 verres de 12cl) 229€ / hôte
- Avec l'accord mets et vins (6 verres de 10cl) 266€ / hôte

Cb
Cécile Béchade cuisinier & aubergiste



Gault & Millau

