

# Randonnée Culinaire

## Au dîner

Nous proposons une carte vivante qui peut être amener à des changements réguliers suivants les cycles de production et les saisonnalités. Les plats renseignés actuellement reste à titre indicatif.

**ICI LE CHEF C'EST LA NATURE !**

### Randonnée en 4 étapes

**138€ / hôte**

Galet de pomme de terre à la tagète

Le Rouget au carnaval

La Cannette de la ferme Dublanc au vermouth Charentais

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

La Rhubarbe aubergine – La pomme de pins chocolatée

- Avec l'accord mets et vins (3 verres de 12cl)
- Avec l'accord mets et vins (4 verres de 10cl)

**196€ / hôte**

**220€ / hôte**

### Randonnée en 6 étapes

**154€ / hôte**

La Truite des Pyrénées au cidre basque

Notre piperade moderne

Le Thon de St Jean de Luz façon Marmitako

Le Ris de Veau bord d'océan

Notre gâteau basque salé au fromage de brebis d'estive

La Rhubarbe aubergine – La pomme de pins chocolatée

- Avec l'accord mets et vins (4 verres de 12cl)
- Avec l'accord mets et vins (6 verres de 10cl)

**229€ / hôte**

**266€ / hôte**



**Gault & Millau**

