

Au
dîner

Randonnée Culinaire

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

ICI LE CHEF C'EST LA NATURE !

Randonnée culinaire en 5 étapes « Flexitarien » 158€ / hôte

Le thon rouge de ligne nuance de pourpre

Ou

La laitue celtuce glaçée, terre et mer, coulis d'ortie -
roquette

La piperade contemporaine, feuille de piment d'Espelette

Ou

Lomo de lotte au jus de ttoro, citron fermenté

Paleron de bœuf Herriko rôti !

Ou

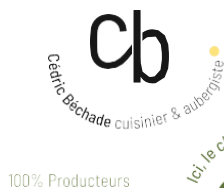
Ris de veau « bord d'océan »

La tomate dans tous ses états

Ou

La rhubarbe comme sur un nuage, fleur de sureau & verveine

- Avec Accord Mets et Vins (3 verres de 10cl) 60€ / hôte
- Avec Accord Mets et Vins Prestige (3 verres de 10cl) 80 € / hôte



100% Producteurs



Randonnée en 5 étapes « Végétarien » 158€ / hôte

Champs de roses de betterave en nuances pourpre

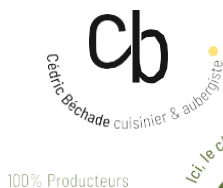
La laitue celtuce glacée, terre & mer, coulis d'ortie – roquette

La piperade contemporaine, feuille de piment d'Espelette

La tomate dans tous ses états

La rhubarbe comme sur un nuage, fleur de sureau & verveine

- Avec Accord Mets et Vins (3 verres de 10cl) 60€ / hôte
- Avec Accord Mets et Vins Prestige (3 verres de 10cl) 80€ / hôte



100% Producteurs

