

**Premier chemin** \_\_\_\_\_ 26 €

*Champignon de Madiran à la Manzanilla, arômes sous-bois  
Poisson du moment à la feuille de cardamome, fleur de concombre  
Fleur de piperade de Cédric, jambon Ibaïama  
L'huitre Krystale à l'échalote grillée - pin maritime*

**Deuxième sentier** \_\_\_\_\_ 42 €

*Truite de l'Adour confite, jardin de radis & maïs Arto Gorria  
Lotte au beurre de caviar, légumes racines à la tagète mandarine.  
Viande rouge du moment rôtie, cacao, papillote maraîchère à la verveine.  
Viande blanche au citron confit - shiso pourpre, courgettes grillées.  
L'agneau au lait des prés, pomme de foin*

**Halte dans les prés** \_\_\_\_\_ 16 €

*Notre sélection de Fromages affinés par Beñat (Saint-Jean-de-Luz)  
ou  
Notre gâteau basque salé au fromage de brebis fermier & piment d'Espelette*

**Arrivée en douceur** \_\_\_\_\_ 18 €

*Le chocolat «Venezuela» cherche la cacahuète de Soustons .  
La fraise de Tarnos à l'hypocras de Cambo et la noisette de Saint Pée*



*L'eau CRYO , eau de dégustation plate ou pétillante 5 € «eau rendue potable par traitements»*

*Nous cuisinons uniquement des produits locaux ou provenant d'agriculteurs et paysans respectueux !*