

BRINDOS



millésime

# El Restaurante

BRINDOS

## APERITIVO PARA COMPARTIR

- Plancha de jamón de Bellota Pata Negra 24 €  
de la casa El Regalao, pan con tomate
- Ostras de excepción 19 €  
L'impératrice n°2 de Joël Dupuch - 6 unidades
- Tortilla de huevos camperos 24 €  
a la trufa de Saint Jean *éc(h)o*

## ENTRANTES

- Atún rojo del golfo de Gascogne 22 €  
Condimentos del sur, efervescencia de agua de geranio
- Foie gras a la plancha de la granja Jean Sarthe 26 €  
Caviar de cítricos, hongos y semillas de lino
- Gambas en su jugo 24 €  
Aguacate con bayas de Timut con sorbete de albahaca japonesa
- Tartar de Cecina de buey de Galicia 26 €  
Crema mayor campera con rábano picante sublimado al caviar Oscietre
- Tomates reliquia de Monsieur Garbage 19 €  
Cherry aderezado con albahaca y hierba *éc(h)o*

## LOS PLATOS

- Abadejo a las finas hierbas aromáticas 34 €  
Hinojo y grelos "kabu" caramelizados, marinado a la flor de begonia
- Merluza de Saint Jean de Luz 32 €  
Milhojas de berenjena bañada en sopa griega aromatizada a la reina de los prados
- Langosta en ravioli, tamarindo y médula 38 €  
Espuma de caparazón crujiente de pinzas
- Pollo relleno de corral 34 €  
Farsa de castañas y avellanas de Saint Sardos con acelgas bañadas en salsa de ave
- Buey de los Pirineos confitado con pimentón de la Vera 34 €  
Remolacha cocida en costra de sal con una reducción de salsa con Txapa y una chispa de nuestras hierbas recolectadas
- Ravioles con crema de queso de oveja 29 €  
Rebozuelo y arándanos de Magescq *éc(h)o*

## PLATOS PARA COMPARTIR

- Tomahawk de cerdo madurado durante 35 días con hueso 85 €  
Patatas al estilo panadero en costra de pan con girrolles
- Pescado de temporada Precio según la subasta  
Verduras de nuestro hortelano  
semillas de cilantro y jengibre confitado

## QUESO

- Plato de quesos 18 €  
Selección de los Pirineos

## POSTRES

- Kivi del Adour 14 €  
A la verbena citronada, sorbete de té Earl Grey *éc(h)o*
- Firma chocolatera del castillo 14 €  
Con el gran cru de Madagascar
- Las abejas del País Vasco 14 €  
Amoz con vainilla y miel de castaño, helado de yogurt con cáscara de limón
- Soufflé de pera Comice y nueces 15 €  
Helado de Intxaursaltsa  
*Es necesario 15 minutos para preparar este postre*

*éc(h)o*

### Le mieux-être par Millésime

Convaincus que la cuisine peut être gourmande et joyeuse sans rien sacrifier des principes élémentaires de l'équilibre alimentaire. Nous proposons dans nos cartes des plats labellisés éc(h)o. Créés par nos Chefs, ils sont l'alliance parfaite du plaisir gustatif et de l'équilibre diététique. Découvrez l'ensemble de notre programme bien-être sur : [millesime-collection.com](http://millesime-collection.com)

LE CHEF  
Hugo DE LA BARRIERE

