

BRINDOS



millésime

## À PARTAGER POUR L'APÉRITIF

- Planche de jambon Bellota Pata Negra 24 €  
de la maison El Regalao, pan con tomate
- Huitres d'exception 19 €  
L'Impératrice n°2 de Joël Dupuch- 6 pièces
- Omelette d'œufs fermiers 24 €  
à la truffe de Saint Jean *éc(h)o*

## LES ENTRÉES

- Thon rouge du golfe de Gascogne 24 €  
Condiments méridionaux, écume à l'eau de géranium
- Foie gras poêlé de la ferme Jean Sarthe 26 €  
Caviar d'agrumes, cèpes aux graines de lin
- Gambas laquées dans leur suc 24 €  
Avocat aux baies de Timut, sorbet shiso
- Tartare et Cecina de bœuf de Galice 26 €  
Crème crue fermière au raifort sublimée à l'Osciètre
- Tomates anciennes de Monsieur Garbage 19 €  
Cherry confite au basilic et verveine citronnée, glace à la burrata ibérique *éc(h)o*

## LES PLATS

- Lieu jaune de ligne aux herbes potagères 34 €  
Fenouil et kabu caramélisés, marinière à la fleur de bégonia
- Merlu de ligne de Saint Jean de Luz 32 €  
Feuillet d'aubergine, bouillon crétois à la reine des prés
- Homard en raviole, tamarin et moelle 38 €  
Écume de carapace, croustillant de pinces
- Poulette fermière farcie 34 €  
aux châtaignes et noisettes de Saint Sardos, blettes laquées au jus de volaille
- Boeuf des Pyrénées confit aux pimentons de la Vera 34 €  
Betterave cuite en croûte de sel, jus corsé au Txapa et nuage de notre cueillette d'herbes
- Ravioles au breuil de brebis 29 €  
Giroles et myrtilles de Magescq *éc(h)o*

## PLATS À PARTAGER (POUR 2 PERSONNES)

- Tomahawk de porc mûré 35 jours sur os 85 €  
Pommes boulangères aux giroles en croûte de pain
- Poisson du moment Tarif selon la criée  
Légumes de notre maraîcher, graines de coriandre et gingembre confit

## FROMAGES

- Assiette de fromages 18 €  
Sélection des Pyrénées

## DESSERTS

- Kivi de l'Adour 14 €  
à la verveine citronnée, sorbet au thé Earl Grey *éc(h)o*
- Signature chocolatée du Château 14 €  
Au grand cru de Madagascar
- Les abeilles du Pays Basque 14 €  
Riz à la vanille et miel de châtaignier, glace yaourt aux zestes de citron vert
- Soufflé à Poire Comice et noix 16 €  
Crème glacée Intxaursaltsa  
*Une préparation de 15 minutes est nécessaire pour ce dessert*

*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

