

millésime



Le restaurant

BRINDOS

PARTAGER POUR L'APRITIF

- Planche de jambon Bellota Pata Negra** 24 €
de la maison El Regalao, pan con tomate
- Huîtres d'exception** 19 €
L'Impératrice n°2 de Joël Dupuch- 6 pièces
- Caviar osciètre de la maison Sturia (30g)**  95 €
Brioche, crème au citron vert et beurre aux algues

LES ENTREES

- Truite de Baïgorry** confite à l'huile d'aneth, émulsion d'herbes potagères 24 €
- 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
- Pomme Belchard et rutabaga**  19 €
rafraîchi au Patxaka et yuzu, crémeux d'Ossau-Iraty

LES PLATS

- Lieu jaune de ligne aux herbes potagères** 32 €
Fenouil et kabu caramélisés, marinière à la fleur de bégonia
- Saint Jacques de plongée en deux façons** 34 €
Scorsonère laqué au Txakoli et laitue de mer
- Homard en raviole, tamarin et moelle** 38 €
Écume de carapace, croustillant de pincés
- Poulette fermière farcie** 34 €
aux châtaignes et noisettes de Saint Sardos, blettes laquées au jus de volaille
- Porc noir de Bigorre** 34 €
Maïs grand roux, polychrome de saveurs
- Ravioles au breuil de brebis**  29 €
Girolles et myrtilles de Magescq

FROMAGES

- Assiette de fromages** 18 €
Sélection des Pyrénées

DESSERTS

- Kiwi de l'Adour** 14 €
à la verveine citronnée, sorbet au thé Earl Grey
- Signature chocolatée du Château** 14 €
Croquant au chocolat Jivara, crème glacée Bailey's
- Châtaignes et clémentines** 14 €
Crèmeux vanille Bourbon et glace au rhum vieux
- Soufflé à la Poire Comice et noix**  16 €
Crème glacée Intxaursaltsa

Une préparation de 15 minutes est nécessaire pour ce dessert

MENU KUSKUA

62 €

- Pomme Belchard et rutabaga**
rafraîchi au Patxaka et yuzu, crémeux d'Ossau-Iraty
- Lieu jaune de ligne aux herbes potagères**
Fenouil et kabu caramélisés, marinière à la fleur de bégonia
- Kiwi de l'Adour**
à la verveine citronnée, sorbet au thé Earl Grey

MENU ZAPORE

89 €

- Amuse-bouche**
Gambas laquées dans leur suc,
Avocat aux baies de Timut, sorbet shiso
- Entrée**
Foie gras poêlé de la ferme Jean Sarthe,
Caviar d'agrumes, cèpes aux graines de lin
- Plat**
Saint-Jacques de plongée en deux façons :
Scorsonères laquées au Txakoli et laitue de mer
&
Porc noir de Bigorre,
Maïs grand roux, polychrome de saveurs
- Pré-dessert**
Kiwi de l'Adour
à la verveine citronnée, sorbet au thé Earl Grey
- Dessert**
Signature chocolatée du Château
Croquant au chocolat Jivara, crème glacée
Bailey's

Menu dégustation unique pour l'ensemble de la table.



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 notre Chef, 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

LE CHEF
HUGO DE LA BARRIERE

