

BRINDOS



PARTAGER POUR L'APERITIF

Huitres d'exception L'Impératrice n°2 de Joël Dupuch, beurre piment d'Espelette, yuzu 6 pièces	19 €
Jambon de Kintoa de la maison Oteiza, pain au maïs frotté à l'ail	24€
Caviar Oscietre de la maison Sturia (30g), brioche toastée, crème au citron vert et beurre aux agrumes	95 €

LES ENTREES

Asperges blanches à l'escabèche de miso, poulpe braisé à la poutargue et cornichon landais	21 €
Rouge de betterave , pigeon fumé du domaine de Bassibé, vinaigre de noix et oxalis	24 €
Truite de Baïgorry confite à l'huile d'aneth, émulsion d'herbes potagères	24 €
Foie gras poêlé de la ferme Jean Sarthe, seigle torréfié au jus de volaille, écume de cacao grand cru	26 €

LES PLATS

Sole de la baie de Saint Jean de Luz , ornithogales des Pyrénées, ail des ours et pimprenelle	34 €
Rouget de roche au citron vert, Ttoro de coques et safran	32 €
Langoustines juste raidies , ravioles d'artichauts barigoule, bouillon à la citronnelle et menthe	34 €
Veau Herriko , chou rave confit à la livèche et canneberge, jus de nos prairies	32 €
Agneau des Pyrénées , épinard à la noix de muscade, jus iodé aux olives, effiloché de gigot confit au foin	34 €

FROMAGES

Assiette de fromages , sélection des Pyrénées	18 €
Nuage d'Ossau Iraty aux épices douces, crumble de lin	14 €

DESSERTS

La Noisette de Saint Sardos , crèmeux de café Momasé, coriandre	14 €
Signature chocolatée du Château , croquant au chocolat Jivara, crème glacé au Bailey's	14 €
Raviole de rhubarbe au sureau confit , sorbet au galanga	14 €
Notre soufflé au Grand Marnier <i>Une préparation de 15 minutes est nécessaire pour ce dessert</i>	16 €

LE CHEF
HUGO DE LA BARRIERE

MENU IZADI

59 €

Asperges blanches crème de miso au citron vert, herbes Potagères
Ravioles d'artichauts barigoules asperges sauvages à l'ail des Ours
La Noisette de Saint Sardos crèmeux de café momasé, Coriandre

MENU KUSKUA

69 €

Asperges blanches à l'escabèche de miso, poulpe braisé à la poutargue et cornichon Landais ou Rouge de betterave pigeon fumé du domaine de Bassibé, Vinaigre de noix et oxalis
Rouget de roche au citron vert, Ttoro de coques et safran ou Veau Herriko chou rave confit à la livèche et canneberge, jus de nos prairies
Nuage d'ossau Iraty aux épices douces, crumble de lin
Raviole de rhubarbe au sureau confit et sorbet au galanga ou La Noisette de Saint Sardos crèmeux de café Momasé, coriandre

MENU ZAPORE

89 €

Amuse bouche Truite de Baïgorry confite à l'huile d'aneth
Foie gras poêlé de la ferme Jean Sarthe, seigle torréfié au jus de volaille, écume de cacao grand cru
Sole de la baie de Saint Jean de Luz , ornithogales des Pyrénées, ail des ours et pimprenelle
Agneau des Pyrénées , épinard à la noix de muscade, jus iodé aux olives, effiloché de gigot confit au foin
Pré-dessert Raviole de rhubarbe au sureau
Signature chocolatée du Château croquant au chocolat Jivara, crème glacé au Bailey's

*

Menu Zapore dégustation unique pour l'ensemble de la table.
Servi le midi jusqu'à 13h et le diner jusqu'à 21h
Accords Mets et Vins sur le menu dégustation à 31 €
sur une base de trois verres, sélectionnés par notre Sommelier