

PARA COMPARATIR

Las ostras “Imperatrices” del Sr. Dupuch Mantequilla de citricos – 6 unidades	26 €
Caviar Osciètre de la casa Sturia (30 g), Brioche tostada, crema de lima y mantequilla de citricos	95 €

ENTRANTES

Tarta fina de atún rojo del golfo de Gascuña, Tomate de Marmande con verbena de limón, stracciatella de búfala helada	24 €
Policromado de remolacha Paloma ahumada del domino de Bassibé, vinagre de nueces y oxalis	24 €
Foie gras a la plancha de la granja Jean Sarthe, Centeno torrefactado en salsa de ave de corral, emulsión de cacao “grand cru”	26 €

PLATOS

Trucha de Baïgorry confitada en aceite de toronjil Condimento yodado, hinojo estofado, mantequilla blanca con osciètre	36 €
Salmonete de roca con lima, Reducción de sopa Ttorode coquillas y azafrán	34 €
Cordero de los Pirineos, Espinacas con nuez moscada, jugo yodado con olives, deshilachado de “gigot” confitado al heno.	34 €
Ave de corral Aradoa de la casa Garat, Berenjena y cuerno de buey a la brasa, muslo confitado con rebozuelos	34 €

QUESO

Tabla de quesos, selección de los Pirineos	18 €
---	------

POSTRES

Tarta de queso con breuil, frambuesas de Tursan y toronjil	14 €
Firma de chocolate del castillo, Crujiente de chocolate Jivara, helado de Bailey’s	14 €
La avellana de Saint-Sardos, cremoso de café Momasé, cilantro	14 €
Sufé de Grand Marnier, sorbete de naranja sanguina 16 € <i>Se requiere una preparación de 15 minutos para este postre</i>	

MENU IZADI

59 €

Tomate de Marmande con verbena de limón, stracciatella de búfala helada

Raviolis de alcachofas a « la barigule », espárragos silvestres al ajo de oso

La avellana de Saint-Sardos, cremoso de café Momasé, cilantro

MENU KUSKUA

69 €

Amuse-Bouches

Tarta fina de atún rojo del golfo de Gascuña

Tomate de Marmande con verbena de limón, stracciatella de búfala helada

Ave de corral Aradoa de la casa Garat,

Berenjena y cuerno de buey a la brasa, muslo confitado con rebozuelos

Pré-dessert

Firma de chocolate del castillo,

Crujiente de chocolate Jivara, helado de Bailey's

MENU ZAPORE

89 €

Amuse-bouche

Tarta fina de atún rojo del golfo de Gascuña

Policromado de remolacha

Paloma ahumada del domino de Bassibé, vinagre de nueces y oxalys

Trucha de Baïgorry confitada en aceite de toronjil

Condimento yodado, hinojo estofado, mantequilla blanca con Oscietre

Ave de corral Aradoa de la casa Garat,

Berenjena y cuerno de buey a la brasa, muslo confitado con rebozuelos

Pré-dessert,

Firma de chocolate del castillo

Crujiente de chocolate Jivara, helado de Bailey's

El menú degustación Zapore se sirve en mesa completa, hasta las 13h y hasta las 21h .

Maridaje con el menú ZAPORE, 31 €, consiste en tres vasos seleccionados por nuestro Sumiller



En colaboración con la UNESCO, Relais & Châteaux ha asumido 12 compromisos, destinados a perseguir tres misiones principales:

- *Preservar la hospitalidad y las tradiciones culinarias del mundo*
- *Contribuir a la protección y el desarrollo de la biodiversidad*
- *Actuara diario por un mundo más humano*

LE CHEF
HUGO DE LA BARRIERE

Precios netos incluyen impuestos y servicio

Origen de nuestras carnes: Francia. Una tarjeta de alérgenos está disponible a solicitud