

## PARTAGER POUR L'APERITIF

|   |      |
|---|------|
| <b>Les huîtres Impératrice de M. Dupuch</b><br>Beurre aux agrumes – 6 pièces                                    | 21 € |
| <b>Caviar Oscietre de la maison Sturia (30g)</b><br>Brioche toastée, crème au citron vert et beurre aux agrumes | 95 € |

## ENTRÉES

|   |      |
|---|------|
| <b>Tarte fine au thon rouge du golfe de Gascogne</b><br>Tomate Marmande à la verveine citronnée, stracciatella de bufflone glacée | 24 € |
| <b>Rouge de betterave</b><br>Pigeon fumé du domaine Bassibé, vinaigre de noix et oxalis   | 24 € |
| <b>Foie gras poêlé de la ferme Jean Sarthe</b> , seigle torréfié au jus de volaille, écume de cacao grand cru                     | 26 € |

## PLATS

|  |      |
|--|------|
| <b>Truite de Baïgorry confite dans l'huile d'agastache</b><br>Condiment iodé, étuvée de fenouil, beurre blanc à l'Oscietre | 36 € |
| <b>Rouget de roche</b><br>Au citron vert, Ttoro de coques et safran  | 32 € |
| <b>Agneau des Pyrénées</b><br>Epinard à la noix de muscade, jus iodé aux olives, effiloché de gigot confit au foin         | 34 € |
| <b>Volaille fermière Aradoa de la maison Garat</b><br>Aubergine et corne de bœuf à la braise, cuisse confite aux girolles  | 34 € |

## FROMAGES

|  |      |
|--|------|
| <b>Assiette de fromages</b> , sélection des Pyrénées | 18 € |
|--|------|

## DESSERTS

|   |      |
|---|------|
| <b>Tarta de queso au breuil</b> , framboises de Tursan et agastache   | 14 € |
| <b>Signature chocolatée du Château</b> , croquant au chocolat Jivara, crème glacée au Bailey's                                      | 14 € |
| <b>La Noisette de Saint Sardos</b> , crémeux de café Momasé, coriandre  | 14 € |
| <b>Soufflé au Grand Marnier</b> , sorbet à l'orange sanguine<br><i>Une préparation de 15 minutes est nécessaire pour ce dessert</i> | 16 € |

## MENU IZADI

59€

**Tomate Marmande à la verveine citronnée**, stracciatella de bufflone glacée

**Ravioles d'artichauts barigoules**, asperges sauvages à l'ail des ours

**La Noisette de Saint Sardos**, crémeux de café Momasé, coriandre

## MENU KUSKUA

69€

### Amuse-bouche

#### Tarte fine au thon rouge du golfe de Gascogne

Tomate Marmande à la verveine citronnée, stracciatella de bufflone glacée

#### Volaille fermière Aradoa de la maison Garat

Aubergine et corne de bœuf à la braise, cuisse confite aux giroles

### Pré-dessert

#### Signature chocolatée du Château

Croquant au chocolat Jivara, crème glacée au Bailey's

## MENU ZAPORE

89€

### Amuse-bouche

Tarte fine au thon rouge du golfe de Gascogne

#### Rouge de betterave

Pigeon fumé du domaine Bassibé, vinaigre de noix et oxalis

#### Truite de Baïgorry confite dans l'huile d'agastache

Condiment iodé, étuvée de fenouil, beurre blanc à l'osciètre

#### Volaille fermière Aradoa de la maison Garat

Aubergine et corne de bœuf à la braise, cuisse confite aux giroles

### Pré-dessert

#### 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 Zapore à 31 €, sur une base de trois verres, sélectionnés par notre Sommelier*



En partenariat avec Unesco, les maisons Relais & Châteaux ont pris 12 engagements pour un développement durable au service de 3 grandes missions :

- *Préserver les traditions d'hospitalité et les cuisines du monde*
- *Contribuer à la protection de la biodiversité et à son développement*
- *Agir au quotidien pour un monde plus humain*

LE CHEF  
HUGO DE LA BARRIERE