



Menu Terroir

Prix :55,00€

Melon & Serrano

Ricotta au poivre Timut, sorbet melon & citron. Jambon Serrano 18 mois d'affinage et chips d'olive.

Poitrine de porc fondante à la japonnaise

Poitrine de porc braisée fondante. Crémeux de carottes à la sauce Chamoy. Jus de porc au saké. Légumes de saison.

Plateau de fromages

Sélectionné par notre fromagère (Fromages & horizons, Seignosse) mélange de trois laits, issus de petits producteurs, lait cru. Accompagné de pain au levain bio (La Grigne, Hossegor).

Abricot, lavande & romarin

Compotée d'abricots rotis au miel, feuilleté au romarin sur sa ganache fleur d'oranger. Abricot lacto fermenté et poudre de romarin. Crème glacée lavande.