

**JUN 2025**

*109ème carte*

« **Panisse** »

Mousse de panisse  
et pois chiches frits.

-

« **Boeuf & Caviar** »

Boeuf Herriko séché,  
vert et blanc de blette,  
caviar Sturia  
et consommé de boeuf.

-

« **Navet** »

Navet doux du Médoc cuit  
longuement, son jus monté  
au beurre persillé  
et jus de cerises.

-

« **Panisse sucrée** »

Comme un churros,  
noisettes et citron.

-

« **Chou Rave** »

Fines tranches de Chou Rave,  
Jus de framboises frais  
et poisson mariné.

-

« **Poissons de Capbreton** »

Fenouil cuit à l'étouffé,  
nappé de poisson de nos  
côtes maturés, bouillon iodé  
puis safrané minute.

-

« **Pigeon de Mios** »

Notre betterave rôtie au marc  
de café et foie gras du Béarn.

-

« **Cerises et sapin** »

Cerises marinées,  
bourgeons de sapin  
et mucilage.

-

*L'Accord Mets et Vins*

**Jurançon Sec**

Bois Sacré  
Les Mille Pieds - 2022

-

**Champagne**

**Laurent Perrier**  
Brut 2015

-

**Domaine Gilles Trouiller**

DECI - 2022

-

**Château Haut-Bergeron**

2014

-

**Saint-Estèphe**

Château Lilian Ladouys - 2014

-

**Cocktail**

Fleur de sureau, Reine des près et  
gingembre, liqueur de Bergamote  
et vodka.

-

*L'Accord Sans Alcool*

« **Amertume** »

Atlantis, sirop de genièvre, citron  
et tonic

-

« **Acidité** »

Hibiscus à froid, vinaigre de  
pamplemousse, sirop d'agrumes,  
Babylon

-

« **Iodé** »

Infusion chaude aux algues, sirop  
de gingembre au piment et citron

-

« **Végétal** »

Eau de tomate, citron, sirop de  
thé Matcha

-

« **Tanins** »

Jus de raisins de la maison Tapon,  
verjus de Cognac et sucre de  
raisins, grains de café Kaffa.

-

« **Floral** »

Fleur de sureau, Reine des près et  
gingembre