

### **LE TERROIR BASQUE**

*« Fin parcours entre l'Adour et les Aldudes »  
Laissez-vous guider par une promenade gustative à travers le Pays Basque...  
Un terroir riche et des savoir-faire ancestraux,  
des bords de l'Adour aux montagnes des Pyrénées*

*Menu élaboré par, Aurélien Largeau, Chef des Cuisines,  
En collaboration avec Aleksandre Oliver, Chef Pâtissier, et leurs équipes*

### **BONNE DÉGUSTATION**

DASTAKETA ONA

### **TOMATE GRILLÉE**

Palet de tomate confit à la braise, kintoa, marjolaine, vinaigrette de tomates

### **ANGUILLE DU SUD OUEST**

Pissaladière, oignons et fenouil, jus d'oignons grillés

### **SAINT- PIERRE DE NOS CÔTES**

Cuit en feuille de figuier, poireaux, noix, jus de poisson vinaigré aux figues

### **PINTADE BASERRI DU PAYS-BASQUE**

Rôtie sur coffre, artichauts, jus Albuferra, Truffe Tuber Aestivum

### **L'HUILE D'OLIVE RETOUR DE KALAMATA**

Aux accents Basques, sorbet fromage frais

**Menu en 5 Escales**