

# Randonnée Culinaire

## Au dîner

Nous proposons une carte vivante qui peut être amenée à des changements réguliers suivants les cycles de production et les saisonnalités. Les plats renseignés actuellement restent à titre indicatif.

**ICI LE CHEF C'EST LA NATURE !**

Randonnée en 4 étapes

138€ / hôte

**Galet de pomme de terre à la tagète**

**Le Thon de St Jean de Luz façon Marmitako**

**Le cochon Ibaiama rôti aux fleurs sauvages**

**Notre gâteau basque salé au fromage de brebis d'estive (supp 12€)**

**Le céleri rave au poirier... – La pomme de pin chocolatée**

- Avec l'accord mets et vins (3 verres de 12cl) 196€ / hôte
- Avec l'accord mets et vins (4 verres de 10cl) 220€ / hôte

Randonnée en 6 étapes

154€ / hôte

**La Truite des Pyrénées au cidre basque**

**Notre piperade moderne**

**Le Thon de St Jean de Luz façon Marmitako**

**Le Ris de Veau bord d'océan**

**Notre gâteau basque salé au fromage de brebis d'estive**

**Le céleri rave au poirier... – La pomme de pin chocolatée**

- Avec l'accord mets et vins (4 verres de 12cl) 229€ / hôte
- Avec l'accord mets et vins (6 verres de 10cl) 266€ / hôte



**Gault & Millau**

