

Accord Mets & Vins

DOMAINE DE LA POINTE

*Menu en 5 temps. Il faut choisir un menu unique pour tous les convives.
Tous les plats peuvent être adaptés pour les végétariens.*

MISE EN BOUCHE

Panacotta citron, aneth et poivre timut.
Truite fumée et œufs de truite des Pyrénées.

Croquette d'effiloché de confit de canard et foie gras
Sauce porto, échalotes. Pickles de graines de moutarde.

ENTRÉE

Aguachile de bonite
Algue nori. Fruits rouges landais. Huile de coriandre fraîche.

Burrata & Crème brûlée de tomates
Huile de basilic. Pêches rôties. Poudre d'olives noires. Pistaches.

PLAT

Ravioles de gambas & Bisque safranée flambée à l'armagnac
Oeufs de truite. Coriandre. Suprêmes de citron vert.

Agneau confit caramélisé au miel & Sauce blanche herbacée
Carottes fondantes aux agrumes. Pois chiches croustillants. Amandes.

FROMAGE

Carpaccio de melon au piment d'Espelette
Fromage frais de chèvre, jambon de Bayonne, bonbons de tomates cerises.

Panacotta au bleu d'Auvergne
Cerise en deux textures. Poudre de pain grillé. Noisettes torréfiées. Roquette.

DESSERT

Chocolat et piment d'Espelette
Mousse au chocolat. Chantilly au piment. Brisures de dentelles. Fruits rouges.

Pêche façon crème brûlée
Pêche grillée. Coulis framboises et coriandre. Mascarpone acidulé.

CHEF *Mathé*