

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

Algues nori. Fruits rouges landais. Huile de coriandre fraîche.

Burrata & Crème brûlée de tomates

Huile de basilic. Pêches rôties. Poudre d'olives noires. Pistaches.

PLAT

Raviolis 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.

CH EF Mathé