



GRAND HÔTEL  
THALASSO & SPA

\*\*\*\*\*  
Saint-Jean-de-Luz

# Menu

élaboré par notre chef

Jean-Christophe Burlaud

## Amuse bouche

Jaune d'œuf curado & œufs de brochet Pétroussian

## Entrée

Raviole de brousse de chèvre sur un médaillon de langouste  
Écume de bisque

## Plat

Médaille de veau, petits farcis d'oignons braisés  
aux algues & piment d'Espelette, sauce vin jaune aux morilles

## Fromage

Maître fromager Beñat  
comme un Rocamadour

## Dessert

Sphère de chocolat blanc, Namelaka vanille de Tahiti  
confit de framboises & granité hibiscus

## Accord mets et vins

Une coupe de champagne, deux verres de vin, eau & café

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – à consommer avec modération.

## Tarifs

**110 €/ personne\***

Prix TTC, service inclus

\*dont 50 % seront  
reversés à l'association  
CoSE.



CÔTE BASQUE  
Madame