

Des Chefs au Lycée de Navarre : une immersion gastronomique unique

Réservations :

Par mail : ddfpt.navarre@ac-bordeaux.fr

Par téléphone : 05 59 37 99 47 – 06 30 36 32 33

Menus proposés :

Les chefs à Navarre pour janvier-février			
	Restaurant	Chef	Menu
mardi 14 janvier 2025	Le Gantxo à Guiche	Laurent MIREMONT	Soupe à l'oignon gratinée Filet de lieu jaune poêlé aux épices, croquettes de chipirons ail/citron, fenouils braisés, sauce maltaise Crêpes suzettes (crèmeux yuzu, zestes, meringues et beurre suzette)
mardi 21 janvier 2025	La Table de Sébastien GRAVÉ à Baonne	Sébastien GRAVÉ	Tartare de veau Axuria, croquette de pieds de cochon, chantilly betteraves et crumble sésame Merlu de Saint Jean en croûte de fromage Idiazabal, hollandaise à l'huile de noix, crumble noix, mousseline et chips de cerfeuil tubéreux Le chocolat, ganache Mr Txocolat, mousse, crumble, cacahuètes, sel fumé et piment d'Espelette
mardi 28 janvier 2025	AMA à Cambo	Manon GRASSET et Adrien LAYSSAC	Oeuf parfait, velouté de topinambour et châtaignes, lard croustillant Pintade fermière désossée puis farcie aux champignons, polenta de maïs arto gorria et déclinaison de carottes Anans, granité citron vert, espuma au poivre de Java, tuile banane et crumble coco
mardi 4 février 2025	ARTZAIN à Irrissary	Henri AMESTOY	le chou-fleur en crème froide et en pickles, pesto de chou kale et mimosa d'oeuf Galette arto gorria et pâté chaud de canard kriaxera, friture de poireaux et croûtons Blanc-manger au breuil de brebis, kiwi et tuile croustillante
mardi 11 février 2025	HORDAGO à Sare	Rémy LE CHARPENTIER	oeuf parfait, xingar eta arroltze Poitrine de cochon crousti-fondante, maïs grand roux, jus corsé aux champignons Mousse au chocolat, crème glacée aux cèpes
mardi 18 février 2025	LE BERRIA à Hasparren	Nicolas MONCEAU	