

Entrées

14€

Thonine et anguille fumée, plusieurs betteraves, raifort et chips cacahuètes

Bavaroise piquillos, coulis petits pois, sorbet poivron jaune, padrones et croquette de pieds de cochon

Truite de Banka, pastèque & melon, fromage frais, gravelax et tuile soufflée + 2€

Œuf cuit basse température, mousserons, fèves et foie gras de la ferme Uhartia, mouillette Ossau / Cecina + 3 €

Tartare d'espadon, avocat, gaspacho de tomates, mousse et tuile parmesan

Plats

22€

Lotte rôtie au lard et aux olives cuisinée pour 2 personnes, fricassée de légumes d'été au citron confit + 8€ pour 2

Joue & poitrine de cochon braisées, finger boudin, purée d'oignons, pommes fondantes et « persillade »

Merlu en croûte d'amandes, écume safran, carottes : confites, en mousseline et acidulées

Volaille jaune rôtie, girolles et artichauts au jus, émulsion verveine + 3 €

Paleron de bœuf confit & laqué, polenta de maïs Grand Roux Basque, tomates confites, tombée de fenouil et condiment ratatouille

Desserts

12€

Assiette de fromages et confiture de cerise

Gâteau basque

Brioche perdue et glace mascarpone

Le chocolat : ganache, mousse, craquant et glace cacahuète au sel fumé

Fraises, sorbet fromage blanc, gel citron vert et chocolat blanc + 2 €

Rhubarbe confite, crémeux cheese-cake, shortbread et sorbet rhubarbe / balsamique

Menu déjeuner du lundi au vendredi, hors jours fériés

23€/pers.

Entrée à la carte + **plat du jour**

ou **plat du jour** + dessert à la carte

Menu déjeuner du lundi au vendredi, hors jours fériés

28€/pers.

Entrée à la carte + **plat du jour** + dessert à la carte

Menu

37€/pers.

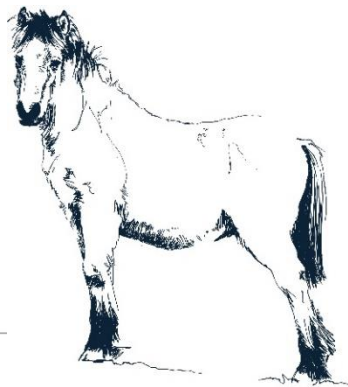
Entrée + plat + dessert

Menu dégustation « surprise »

65€/pers.

en 6 plats, servi pour l'ensemble des convives de la table

**Il est possible que nos plats contiennent des produits allergènes.
Tenez-nous informé de toutes intolérances ou allergies.**



Prix net, service compris