

Entrées

14€

Tartare de thon, basilic et pommes vertes, tuile de pain, mayo et mousse wasabi + 2 €

Œuf mollet croustillant, fregola sarda, champignons sauvages, Ardi Gasna et chorizo

Truite basque « Gravlax », panisses, red meat, poire et cordifole

Chair de tourteau, anguille fumée croustillante, crémeux chou-fleur et riz soufflé + 3 €

Le coco de Paimpol, velouté glacé et salade, tête de veau et glace piquillos

Plats

22€

Cabillaud en croute d'agrumes, seiches, radis noir et houmous betteraves

Le cochon : Poitrine, pieds, joue, saucisse et croquette, panais / café et chips

Rôti de bar et boudin noir, plusieurs butternuts et condiment piment doux

La canette fermière : filet & cuisse croustillante, macaronis et kumquats + 3 €

Râble de lapin farci aux girolles pour 2 personnes, potimarrons, châtaignes et artichauts

Desserts

12€

Les fromages des fermes Bethanoun et Elgarrekin

Gâteau basque

Brioche perdue et glace mascarpone

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

Biscuit aux noisettes, caraque moelleux, glace praliné et grué caramélisé

Figues fraîches, coulis et crémeux citron, sorbet raisin, meringue et spéculos + 2€

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

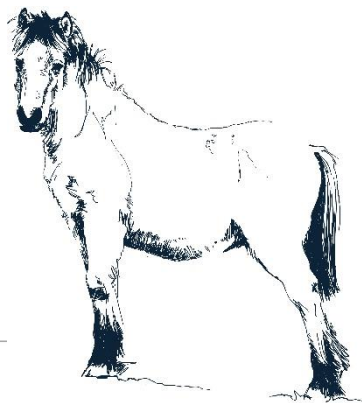
37€/pers.

Entrée + plat + dessert

Menu dégustation « surprise »

65€/pers.

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



Prix net, service compris