

Entrées

14€

Saumon de la maison Duplessis, coulis mangue / agrumes, granola, salicornes et radis
Cappuccino de parmesan, tuile, raisins, champignons, anguille fumée et jambon blanc « Ospital »
Œuf 64°C, croustillant de pieds de cochon et moelle, potimarron, châtaignes et foie gras + 3 €
Poulpe laqué, rémoulade de céleri, pomme verte, mayo à l'encre et tuile cacahuète + 2 €
Tartare de gambas et daurade, sorbet et gaspacho de betterave, dentelle de pain

Plats

22€

Le cochon : joue, poitrine, échine et lard, panais, huile de ciboulette et écume jambon
Cabillaud rôti au lard Ibañama, cocos de Paimpol, bouillon chorizo et girolles + 2 €
Suprême de pintade fermière farci à la livèche, chanterelles et céleri confit à l'huile fumée
Lieu jaune, mousseline de brocoli, romanesco, fromage blanc au sésame et melba
Le canard de la ferme Uhartia cuisiné pour 2 personnes : magret, cuisses croustillantes, royale de foie gras / miso, polenta de maïs Grand Roux et chou rouge + 4 € / pers.

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
Pamplemousse, glace au miel de Sare et crémeux yaourt « Bastidarra » + 2 €
Crèmeux dulce de leche, glace café, banane fraîche, mousse Bailey's et grué

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.

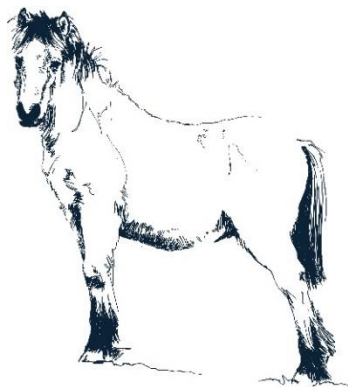
Entrée + plat + dessert

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